
Ethnographia

A Magyar Néprajzi Társaság folyóirata

132. évfolyam

2021

2. szám

Csoma Zsigmond

A kertészeti és a káposzta tájfajták, valamint a hagyományos termesztési régiók a Kárpát-medencében

Magyarország, a Kárpát-medence észak-déli és a kelet-nyugati határán, számos kultúra hatásának volt és van kitéve. Mindez a régi magyar vagy magyarnak vélt kertészeti tájfajták esetében is fennállt. A szőlőfajták tekintetében a kutatás a középkori, magyarnak tartott, mai szóhasználatallal hungarikum szőlőfajtákat és termesztési-borászati értéküket már feltárta.¹

A genetikai anyagok megőrzéséről, a tájfajtákról a jogszabályok eddig alig rendelkeztek. A tájfajták, a génforrások megőrzése pedig alapvető nemzeti érdek, ami egyben nemzetközi kötelezettséget is jelent (a riói Biodiverzitás Egyezmény, a FAO Génmegőrzési Egyezménye alapján). A közelmúltban (1996–1997) Magyarországon is érvénybe lépett törvények előírták a növénytermelés genetikai anyagainak védelme érdekében a hazai fajok és fajták, változatok és vadrokonfajok, mint génforrások megőrzését. Ebbe a sorba tartoznak a ma kiszoruló régi magyar kertészeti tájfajták is.

A termesztett fajták, különösen a kertészeti növényfajták vizsgálata, megfigyelése és a termesztés eredményessége szempontjából történő értékelése, a minél tökéletesebb megismerése, már a korábbi évszázadok óta foglalkoztatta a gazdákat. A fajták eltérő tulajdonságainak ismerete nélkül ugyanis a megbízható, sikeres és rendszeres mezőgazdasági termesztés elképzelhetetlen volt. Az eredménytelen termesztési próbálkozások történeti, néprajzi tanulságainak sokasága mutatja, hogy a kertészeti növényfajták tulajdonságainak, termesztési-biológiai értékének ismeretlensége évszázadok hosszú során át, mennyi termesztői kudarcot és elpazarolt parasztemberi energiát jelentett. A gazdák aprólékos megfigyelései, többévi türelemmel nyert termesztői tapasztalatai, adatai, szakismeretei tükröződtek mindazokban a véleményekben, amelyeket a köztisztviselőben álló, az egyszerűen „tudós emberek” közé sorolt parasztemberek terjesztettek. Véleményükre az agrártermelők közösségei, a falvak és a tájtermesztő körzetek

¹ Csoma 1994–1995.; 1998b.

parasztgazdái már csak azért is adtak, mert e köztisztelőnek örvendő gazdák megfigyelései és a követendő tanácsai révén jelentős gazdasági előnyre, termesztési sikerre tehettek szert. A fajták ismerete ugyanis elmélyültebb szakismereteket feltételezett. Kapálni, ásni, még metszeni is – ami szakértelmet jobban igénylő munka volt – minden gazda tudott, de ezeknek a munkáknak hasonló elvégzése ellenére, még is nagy különbségek mutatkoztak a termés mennyiségében, minőségében. Számtalan, a termést befolyásoló – csakis a fajta biológiai-termesztési tulajdonságaitól függő – tényező alakíthatta ki a termesztés sikerességét, vagy határozhatta meg a termesztés sikertelenségét, eredménytelenségét a korábbi évszázadokban. Ezek a biológiai-termesztési fajtatulajdonságok alig, vagy csak részben voltak ismertek a paraszti társadalom széles tömege előtt, a falusi-mezővárosi közösségekben. A tapasztalati úton összegyűjtött ismeretek rendszerezésére, ellenőrzésére, átadására, leírására és szélesebb körű szakmai közkinccsé tételére csak kevés próbálkozás történt, ezeknek történeti ökológiai, történeti néprajzi rögzítése, kutatása, összegyűjtése és feldolgozása, kiértékelése szintén hiányzik még napjainkig. Pedig a népi fajtaismeret, a fajtahasználat tudatossága, a népi szaktudásra, a termesztői öntudatra és még számos agráretnográfiai, -történeti, mentalitástörténeti és a kapcsolódó népi társadalom kérdéseire adhatna választ.

Az agráretnográfiai, történeti-néprajzi kutatás eddig a tájfajták történeti, agráretnográfiai vizsgálataival sem foglalkozott eléggé behatóan. Pedig a termesztett régi tájfajták különleges termelési eszközöknek foghatók fel. Rendkívül fontosak, sőt jellegzetesek lehetnek egy-egy történeti korszakban, vagy egy-egy termesztő-termőtájon, akár egy-egy termelő közösségre, körzetre is. Különösen nagy szerepük volt korábban, ha figyelembe vesszük, hogy egy-egy növényi vagy állati tájfajta határozta meg – vagy legalábbis döntő mértékben befolyásolta – a termesztéstechnikát, az értékesíthetőséget, ennek révén a régió jólétét. Különösen a régi magyar vagy magyarnak vélt, őshonos Kárpát-medencei szőlőfajták vizsgálata mutatta ezt, az ethno-ampelográfia számára. Az úgynevezett hungarikum szőlőfajták az ampelográfiai kurrens szakirodalom szerint, ma már kis jelentőséggel bírnak, számuk az utolsó 100-150 évben az üzemi szintű termesztésben lecsökkent, jelentőségük a nyugat-európai, úgynevezett *conv. occidentalis* fajtacsoport fajtáihoz képest ma már kicsi.² Ugyanakkor más tájfajták az egykori, főleg a paraszti gazdálkodásban (gyümölcsstermesztésben és zöldségstermesztésben) játszott szerepük még homályban maradt. Ezért a történeti néprajz és az agrártörténet kutatásának egyik feladata többek közt, hogy megismertesse ezeket az egykori fajtákat, a tulajdonságaikat, és a korábbi évszázadok emberének viszonyát, ismeretanyagát ezekről az ősi, ma már alig ismert kertészeti tájfajtákról. A történeti ökológia pedig általában a régi növényfajták elterjedését és a természetes környezetben elfoglalt szerepüket, jelentőségüket is kutathatja.

A néprajz, az európai etnológia feladata történeti távlatban a különböző, társadalmi, gazdasági, szellemi jelenségek eredetét, használatát, átvételét, innovatív oldalát, a magas kultúra és a népi kultúra kapcsolódási pontjait, a lokalitást és az európai kul-

² Összefoglalóan és a problémafelvetésre vö: Csoma 1982: 379–387.; 1993:79–90.; 1994–1995.; 1998b: 505–549. Az üzemi termesztésből a hungarikum szőlőfajták kiszorulásának vizsgálata és értékelése ma már viszonylag jól ismert.

túra szellemi és tárgyi hatásainak egymásra gyakorolt mindennapjait vizsgálni. Így természetesen az agrártársadalomban is, például a régi kertészeti tájfajták vizsgálata is rendkívül hasznos és tanulságos lehet. A fajtaismeret és a fajtahasználat nemcsak mint különleges termelőeszköz merülhet fel a kutatás szempontjából, hanem mint a művelést, a technológiát is meghatározó elem, amely ugyanakkor számos, presztízs-, mentalitástörténeti kérdést is felvethet, illetve választ adhat ezekre a kérdésekre is.

A KERTÉSZETI TERMESZTŐTÁJAK ÉS A TÁJFAJTÁK KIALAKULÁSA

A korábbi évszázadok termesztése révén a helyi ökológiai adottságokhoz leginkább megfelelő fajokat és fajtákat választották ki. Ez a folyamat nemcsak természetes úton ment végbe, hanem az ember irányította folyamatként pozitív és negatív szelekciók sokaságát jelentette. Így a természeti feltételek biztosították, majd az emberi termesztés tovább befolyásolta egy-egy növénycsoport elhelyezkedését, területi jellemzőit. Ebből adódott az is, hogy egy-egy tájjelleg kialakulását a növény is elősegítette. A meghatározó termőhelyi optimum pedig egyes tájegységeket kiemelt és jellegzetes kertészeti körzetek kialakulását segítette elő. Ami a termesztett növények földrajzi, tájegységi tagozódását alakította ki. A tájkörzetekben, a termesztési körzetekben az agroökológiai potenciál mindig is meghatározó volt, különösen a természeti tényezők térségi jellegére, a tájkarakter kialakulására. Egyes tájak jellegzetes növényei tájképi arculatot is adhattak, mint például a fűszerpaprika termelő falvak földjei, illetve a szárítás módjai révén. De ez a hagymás, káposztás, dinnyés területekre is vonatkozhatott, ahol az azonos termesztett kerti növény (akár a szántóföldön is), a termesztett tájfajta hasonló technológiája azonos képet kölcsönzött a tájnak. Ezek az egykori tájfajták meghatározó szerepet játszottak a mikrotérségek kertkultúrájában, a lakosság jövedelemszerző és eltartó képességében. Az agrár-kertészeti tájegységek kialakulását, tagolódását a természeti és közgazdasági tényezők térbeli jellege, egymásra gyakorolt kedvező hatása biztosította. A nagymértékű termelést a feldolgozóipar régióin belüli megtelepedése, megjelenése is tovább segítette. Szoros kapcsolat alakult ki a termelők, a szállítók-fuvarozók és a feldolgozók között, elég, ha a magyarországi konzervipar történetével szoros összefüggésre hivatkozunk a 19. század második felében. A múlthoz, a hagyományokhoz kapcsolódást, illetve ezek továbbélését segítették elő a helyi tárolási, feldolgozási, konzerv és a hűtőházi feldolgozási lehetőségek. Mindezek az 1970-es évekig a tájfajták fennmaradását és termesztését jelentették. Azonban már a korábbi évtizedekben is megjelentek olyan intenzívebb fajták, elsősorban külföldiek, amelyek lassan megtörték a hazai, egységesnek tűnő tájfajta-használatot. Ezek az új például gyümölcsfajták (francia, belga, angol, német, osztrák) a 19. század közepétől előbb lassan, elszórtan, elsősorban az uradalmakban nyertek tért. A zöldségtermesztésben a fajtaváltás később kezdődött, de az egyéves és a kétéves termesztés miatt egyes fajtáknál a részleges fajtaváltás gyorsabban bekövetkezett, a tájfajták kiszorulása hamarabb megkezdődött. A termesztő-tájkörzet azonban még hosszán megmaradt, a kiváló termesztési és magtermesztési lehetőségek miatt. Ebben az esetben azonban már nem a tájfajtákat, hanem az esetleg a termesztőtájtól idegen, de jól adaptálódó

képességű, külföldi, esetleg nem is magyar kísérleti fajtákat, hanem külföldieket termeltettek a külföldi cégek a magyar termesztő-körzetekben.

A magyarországi kerti növények termesztőtájai, termőkörzeteinek esetenként a középkorig visszavezethetőek a termesztési kultúra csírái, múltja. A 18. századtól, a török hódoltság utáni nagymértékű gazdasági és társadalmi átalakulás és a természeti átalakítás a termesztőkörzetek kivirágzását eredményezte. Részben a közgazdasági feltételek, (például az új telepések adókedvezményei a kerti, úgynevezett szorgalmi földek terményeiből, ami a század végére már többféle kedvezmény formájában országos méretűvé vált), részben a növekedő népességszám miatt, ami a biztos felvevőpiacot jelentett, az egyre jobb szállítási viszonyok közepette, amelyek viszont a termelőhelyek és a piacok közti távolság időbeni csökkenését jelentette, mind-mind kedvező feltétele volt az ökológiai adottságok mellett a tájtermesztési körzetek és a tájfajták kialakulásának. A 20. század közepére a kertészeti termelés szintere így 6 nagytájra, 35 középtájra, 61 kistájcsoportra, 230 kistájra különült el, amelyekben belül helyezkedtek el a zöldségnövény csoportok. Ezeknek a tájaknak, termesztőkörzeteknek az elkülönülését a növény biológia igényeit kielégítő környezeti hatások segítették elő. Ezekben a mikrorégiókban, a legoptimálisabban használták ki a termőhelyi adottságokat a zöldségnövényekkel, mint kis ökotoleranciájú növényekkel. A termelői gondoskodás, az apáról-fiúra, anyáról-leányra szálló szakmai tapasztalatokat is jelentett, amely a táj, a termesztőkörzet adottságaiból, a termelőközösségek tapasztalataiból, a tájegység sajátosságaiból kristályosodott ki. Ennek hatására alakultak ki a kistájakra jellemző tájfajták, amelyek sokasága adta meg a kertészeti ágazatok által termelt termények, áruk, népi márkák sokaságát. Ezek a termények tettek egyes falvakat, falucsoportokat híressé, és a települések neve a népi márkában máig fennmaradva, akár külföldön is hirdeti a magyar termék jó hírét. (Elég, ha csak a *Somogyi burgonyára*, a *Zentai sárgadinnyére*, a *Szentesi kosszarvú paprikára*, a *Szentesi karalábéra*, a *Makói vöröshagymára* vagy a *fokhagymára*, a *Mohácsi áttelelő kelkáposztára*, a *Somogyi korai burgonyára*, a *Hajdúsági káposztára*, a *Cecei étkezési fehérpaprikára*, a *Solymári gömbölyücseresznyére*, a *Badacsonyi óriás cseresznyére*, a *Nagymarosi málnára*, a *Szobi ribizkére*, a *Nagymarosi gesztenyére*, a *Vecsési káposztára*, a *Kecskeméti konzervuborkára*, a *Kecskeméti kajszira*, a *Csányi dinnyére*, a *Jármi dinnyére*, a *Nagydobosi süttő tökre*, a *Hajdúsági köszmétére*, az *Egri almára*, a *Gönc-vidéki barackra*, a *Gyöngyösi piros köszmétére*, a *Szomolyai fekete cseresznyére*, a *Boldogi étkezési paprikára*, a *Szentendrei köszmétére* stb. gondolunk.³) Ezek a tájfajták adták az alapját a magyar kerti termesztésnek az 1970-es évekig, amelyek között ma több hungarikumnak nevezett is található (például makói vöröshagyma, szegedi-kalocsai fűszerpaprika, cecei étkezési paprika stb.) Mindezen termékek történetének összegyűjtése a jövő feladata, és a belőlük levonható tanulságok a magyar

³ Az ismertebb tájfajták és körzetek leírásához vö: *Hagyományok, Ízek, Régiók* (HÍR) 2000. I-II.; A *Jármi dinnyére*: Viga 1991: 91–124.; a *Nagydobosi süttőtökre*: Viga–Viszóczki 1997–1998: 185–201.; Balogh (szerk.) 2001: 4–25.; HÍR I. 2000: 333–334.; a *Hajdúsági köszmétére*: HÍR I. 2000: 312.; az *Egri almára*: HÍR I. 2000: 377.; a *Gönc-vidéki barackra*: HÍR I. 2000: 378–379.; a *Gyöngyösi piros köszmétére*: HÍR I. 2000: 380–381.; a *Szomolyai fekete cseresznyére*: HÍR I. 2000: 382–383.; a *Boldogi étkezési paprikára*: HÍR I. 2000: 386–387.; a *Hevesi (Csányi) görögdinnyére*: HÍR I. 2000: 391–392.; a *Szentendrei köszmétére*: HÍR II. 2000: 174–175.

agrárium szempontjából is nagyon tanulságosak lehetnek. Példaként a máig ismeretlen, de általános fogalomként ismert és használt *Vecsesi káposzta* példáját hozom fel, ahol az ökológiai adottság, a szakmai hozzáértés, a közgazdasági lehetőségek kihasználása együttesen jól megfigyelhető. Ez tette kétszáz év alatt *Vecsés pusztát* híressé, és a vecsesi németeket a társadalmi helyzetüktől függetlenül, anyagilag egyre gyarapodó gazdákká. A vecsesi káposzta, ma Magyarországon egy általánosan ismert fogalom, mint az egyik legjobb káposzta Pest, illetve Budapest közelében.

A káposzta termesztése itt egyre növekvő hírnévvel a 18. század második felében (1786) megtelepedő németeknek köszönhető.⁴ A török hódoltság miatt elnéptelenedett korábbi falut, mint pusztát ekkor telepítette be Grassalkovich Antal, aki Gödöllő és környéke legnagyobb földesura volt. A község újratelepítése 1787-ben fejeződött be, a Pest–Szolnok főútvonal mentén, Nagykovácsiból, Soroksárról (Hesszenből és Württembergből származó németekkel), valamint Dunaharasztiból, Taksonyból (ausztriai és frankföldi németekkel). Grassalkovich az 1786. június 15-én kelt telepítési szerződésében az új lakóknak káposztaföldet is biztosított: *A Káposzta földek a Nádasok között lévő tisztáson ki mérettek minden Gazdára 180 quadrat ölbül állók.*⁵ Tehát a káposzta igényét figyelembe véve vizes, jó vízgazdálkodású helyen jelölték ki a káposztáskertek, káposztásföldek helyét. A szerződés 10. pontja kimondta, hogy Szt. György (április 24.) és Szt. Mihály (szeptember 29.) napja közt minden telkes gazda minden veteményéből, így a káposztából is 1/7-nyi dézsmát köteles adni, kivéve, ha a házak körüli kertekben termelte meg a terményét. A káposztásföldek a községtől délre és délkeletre eső mocsaras, mélyfekvésű területeken voltak. A káposztaföldek I., részben II. osztályúak voltak. Minden telepes, egész telkes német gazda 370 négyszögölnyi káposztaföldet, a zsellér sorúak pedig 180 négyszögölnyt kaptak. A káposzta nagymértékű termesztésével Magyarországon a német telepes gazdák szakszerűen foglalkoztak. A vecsesi káposztatermesztés is hamarosan híressé vált. 1854-ben 185 vecsesi zsellér beadványa szerint, a homokbuckák között és az ősparlagon fekvő egykori vecsesi puszta földje szinte ontotta a sok eladni való veteményt, amit az egyre nagyobb lélekszámú Pest vásárolt fel.

Vecsés új földesura, Bárány Sina Simon és a község között elhúzódó perben is olvasható a híres vecsesi káposztáról. 1862. július 30-án említették a káposztás kerteket. Az 50 korabeli úrbéri telekhez kenderes és káposztás kertek is tartoztak, 3/8-nyi kh nagyságban. A község 182 zsellérének is volt káposztásföldje. A helybeli tagosítás során a földesúrral kötött szerződés alapján mindkét fél elállt a káposztás földek terméséből járó adózástól. A 19. század második felében már egyértelműen híres a vecsesi káposzta, aminek hírére a vecsesi gazdák termesztési szorgalmának, majd 1873-tól Budapest közelségének, állandó és biztos felvásárlásának köszönhető. Galgóczy Károly 1877-ben jó kerti veteménytermesztő községnek tartotta Vecsést, Kisharta, Bercel, Üllő, Rákoskeresztúr, Rákoscsaba, Isaszeg, Rákospalota, Fót, Cinkota, Tura említése mellett. Borovszky Samu is megemlíti Vecsést, mint káposztát nagyban termelő községet a Galga mente, Tura, Üllő, Ceglédbercel, Kiskunfélegyháza mellett. A község mono-

⁴ Csoma 1998a.

⁵ Csoma 1998a.

gráfusa, Bilkei Gorzó János 1938-ban méltán állapíthatta meg: „Zöldségtermelvényei között különösen nagy hírré, csaknem hírességre tesz szert, a híres 'vecsési' káposztával”. A II. világháborúig működött az 1887-ben megalapított Vecsési Gazdakör, 429 taggal. A káposzta felvásárlását és értékesítését a helyi Hangya Szövetkezet is nagymértékben elősegítette. A II. világháború után mind a házikertekben, a község körüli földeken, mind a TSZ-ben nagymértékben termesztették a káposztát. Azonban már nemcsak Vecsés határában, hanem Dél-Pest agglomerációjában, több község határában, de a *vecsési* népi márkanev továbbra is megmaradt.⁶

A TÁJFAJTÁK TÁRSADALMI – NEMZETGAZDASÁGI SZEREPE MAGYARORSZÁGON A 18–20. SZÁZADBAN

A tájfajták termesztésével (főleg a zöldségnövényekével) Magyarországon, a társadalmi – gazdasági fejlődés sajátosságai miatt főleg a zsellérek, a nincstelen kétkezi munkás szegényemberek rétege foglalkozott. A jobbágy-parasztek ugyanis a jobbágytelken állattenyésztéssel, rét-kaszáló és szántóföldi növénytermesztéssel foglalkoztak. A házas vagy a házatlan zsellérek, akik a jobbágytelek utáni adót nem tudták volna kifizetni, inkább a mobilabb, az egyéni szorgalom függvényében kialakítható, adható-vehető, örökölhető káposztáskerteket, szőlőket, dinnyéskerteket, tököskerteket, irtványokat telepítettek be és művelték zöldségekkel. A kertek utáni adókedvezmények, a kerti termények kedvező termesztési lehetőségei és a nagyobb értéket előállítva, piacon mindig jól értékesíthető zöldség, gyümölcs miatt az eszköz- és fogatnélküli zsellérek főleg a kerti termények előállításával foglalkoztak. A termőtájak ott jöttek részben létre, ahol a zsellérek nagymértékben foglalkoztak a zöldségtermesztéssel. A zöldségtermelés másik gócpontjai a nagyvárosok körül, a jó értékesítő helyek, a felvásárló helyek körül, azok közelében alakultak ki. Azonban itt is főleg a tájkorzsetté formálódó, tájfajtákat termelő szegény zsellérek vették ki részüket a termelésből. A jó értékesítésű helyeken a 19. század közepétől a felvásárló és továbbító zsidó kereskedők segítették diadalra a tájfajtákat termelő gazdákat, az állandó és biztos felvásárlásaikkal. Ez különösen az Alföld számos terményét, híres gyümölcsét és zöldségét segítette a fővárosba és a határokon túlra. Így vált európai hírűvé német, osztrák és zsidó kereskedők révén a makói hagyma, a kecskeméti, kőrösi, ceglédi gyümölcs és zöldség. A távolsági tutajozással Erdély messzibb tájainak zöldségei és gyümölcsremekai is eljutottak a gyümölcsben szegényebb Alföld közepére, ahonnan a kereskedők szállították aztán tovább.⁷ Jól nyomon követhető a makói hagyma útján a zselléri és a kereskedői egymásrautaltság, ami a ma már hungarikum terméket a világhírnévre segítette a 19. század második felétől. Ebben a hírnevet kialakító, máig nagyjelentőségű tevékenységben a

⁶ Bilkei Gorzó 1938.; Borovszky én. (1910–1911).; Csoma 1990–1991: 381–408., 1996., 1998.; Galgóczy 1877. II.

⁷ Vö: Csoma 2008: 215–245.

makói ortodox hitközség nagyban kivette részét.⁸ A makói hagyma sikertörténete az emberi szorgalom és a hagymával foglalkozó szegény emberek társadalmi-gazdasági felemelkedésének története. Makó, Dél-Magyarország és a Dél-Alföld legdélebbi városa, ahol évszázadok során alakult ki apáról-fiúra szálló ismeretanyagként a vöröshagyma és a fokhagyma termesztése, a kedvező ökológiai adottságok hatására. A hosszú száraz, meleg nyár, a kis páratartalom, a dús, jó tápanyag gazdálkodású területek mellé a szorgos emberi kézre is szükség volt.

A hagyma valószínűleg a Balkánon keresztül Közép-Ázsiából a törökök közvetítésével, illetve a törökök elől menekülő délszláv népekkel kerülhetett Makóra a hódoltság időszakában. A török-kori összeírások már hagymáskerteket, az úgynevezett bosztán kerteket és nagymennyiségű hagymát tüntettek fel adóként, ami a hagymatermesztés és a balkáni konyha akkori kedveltségét mutatta. A hagymafelesleget már a 18. század végén úgynevezett tergovác távolsági kereskedők szállították el dél-délkelet irányába, Erdélybe. A hagymások már a 19. század elején az Aradi utcában, a hagymások utcájában vagy a reformátusok utcájának is nevezett városrészben laktak. Ők voltak azok a zsellérek, akik a 200–600 öles kertjeikben a jobbágyi kötöttségeket nem vállalva, az intenzív kertkultúrával foglalkoztak. Ennek a városrésznek a lakói a 19. század első negyedében 68%-ban zsellérek voltak. A vöröshagyma nagyarányú termesztésének kedvezett, hogy Makó környékén nagybirtok nem volt, a város teljes határa paraszti használatban levő úrbéres földhöz tartozott. A püspök-földesúr ugyan többször megkísérelte a majorsági földek kiszakítását, de az úrbéri perekben sikerült a város érdekeit megvédeni. Ugyanakkor Makón a zselléresedés igen nagyarányúvá vált, és a társadalmi feszültség a belterjes kertkultúra kialakulásához vezetett gazdasági kényszerként. Az alföldi uradalmak ugyanis gabonatermelőek voltak, szántóföldi növénytermesztéssel foglalkoztak, hagyma és zöldségtermeléssel viszont sohasem.

Az 1821. évi árvíz is hozzásegített ahhoz, hogy a 4-5 millió szőlőtő kivágásával veteményeskerteket hozzanak létre Makón. Szirbik Miklós, a város reformkori krónikása szerint: „...a régi szőlőket is helyenként kivágják és veteményes földekké formálják... a vetemény termesztése már most a legnagyobb haszonnal fizető.”⁹ Ugyanő írta le azt is, hogy „Termesztenek pedig veres és fokhagymát sokat, paprikát annyit, hogy némellyek törve hordókat töltenek meg véle, mindenféle káposzta és saláta nemeket eleget s jót.” A terméket, más terményekkel együtt az egyre élénkülő kereskedelem szívta fel és továbbította, biztos megélhetést, paraszt-polgári vagyonosodást biztosítva a helyieknek. A nagyfokú kereskedelem, egyféle termelési specializációt eredményezett, a makói vöröshagyma termelése, monokultúra szintjére emelkedett a 19. század közepére. Ennek megfelelően a veteményes földek ára magas lett. Például Dura János két napos (vagyis 400 négyszögöles) veteményest 525 forintért vásárolt, Bódi István 400, B. Szűcs Ferenc 600 forintért. A 400 négyszögöles veteményes értéke azonos volt négy és fél hold szántóföldével!¹⁰

⁸ Boross 1968.; Csoma 1990-1991: 381–408., 1996. 1998.; Czapáry B. én.; Erdei 1985.; Hajdú – Füleki 1993.; Márton 1927.; Petrovics 1922.; Szirbik 1835–1836 (1879.); Tóth 1974–1975.; Tóth – Barnóczki – Füleki 1997.

⁹ Szirbik 1835–1836: 33.

¹⁰ Csoma 1990–1991: 381–409.

A házas zsellérek életviszonyai a 19. század közepére lényegesen megváltoztak, könnyebben éltek, mint korábban. A vöröshagyma termesztése így társadalmi átrétegződéshez vezetett, a házas zsellérek aránya növekedett, a szántóföld elaprózódása miatt a telkes gazdák további lesüllyedését eredményezte. 1861-ben felosztották a belső legelőt, így a hagymatermelés, kikerülve a kerti földekről, nagyobb mértékűvé, szántóföldivé vált. A 19. század végi gazdasági fellendülés a házatlan zsellérek életmódjában is meghozta a felemelkedést. A termesztésben a hagyományos módszerek, a kézi művelési mód a 18. századtól az 1970-es évekig szinte változatlanul fennmaradt. Ennek lényege, hogy két év alatt termelték meg a vöröshagymát. Az első évben a hüvelykujj vastagságnyi dughagymát termelték, majd, a második évben ezt elültetve a nagy fejeshagymát termelik meg. Ez az eljárás költséges, és csak itt Makón természetű így a hagyma, a mikroklimatikus tényezők (magas léghőmérséklet, alacsony relatív páratartalom), valamint a hőkezelt dughagyma miatt.

A makói hagymák iránt rohamosan nőtt a külföldi érdeklődés a 19. század közepétől. Az 1859-es és az 1866. évi olasz-osztrák háború következtében az olasz hagyma helyett a makói vonult be a nyugat-európai piacokra. Az 1858-ban elkészült Bécs-Budapest-Temesvár vasútvonalnak köszönhetően a makói hagymát csak Szőregig kellett szekéren szállítani. A vasúti közlekedés és teherszállítás révén rendszeresen szállították Bécsbe, majd Németországba, de megjelentek a hamburgi, liegnitzi nagykereskedők is. Ekkor jöttek létre az első termelői-kereskedelmi társulások is. A francia piacot is meghódította a makói hagyma, amihez hagymaszindikátust hoztak létre. Ennek révén az angol piacon is sikerült kedvező értékesítési lehetőséget találni. A II. világháború után a termelés visszaesett, bár az újonnan alakult értékesítő vállalatok és szövetkezetek kiemelten foglalkoztak a már hírnévvel rendelkező makói hagymával. Az 1950-es években a Mezőker, majd a MÉK, az 1970-es évektől pedig a Megyei Zöldség-Gyümölcskereskedelmi Szövetkezeti Vállalat, majd 1990-től a privatizálás után a hagymatermelők készletét az AGORA Rt és több új, családi-kereskedelmi szervezet vásárolta fel és szállította el. Az 1960-as évektől az üzemi szintű, nyereségérdekelte, alacsony önköltséggel dolgozó szövetkezeti-állami termesztés során alakították ki az egyéves hagymatermesztést, amikor a magvetés évében felszedhető fejeshagymát kaptak. Ezeknek a hagymáknak azonban a beltartalmi értéke nem volt olyan jó, mint a kétéves, hagyományos termesztésűeké. A gépesítés révén az úgynevezett, Kovács-Bruder hagymamindenes gépsort állították össze, amivel mindenféle hagymás talajmunkát el lehetett végezni. Így a tájtermesztés tájfajtája egy speciális munkaeszközt is igényelt az üzemi szintű termesztése során. A kertészeti termelés a jellegzetességét, a nagy értékelőállítást és a nagy foglalkoztató képességét, napjainkig megtartotta, még ha a termesztett tájfajták száma csökkent is. Az 1997-es évek során a mezőgazdaságilag művelt 6,1 millió hektárból Magyarországon a kert-szőlőgyümölcs ágazat ugyan csak 6%-ot képviselt, de a termelési értékből kb. 20%-kal részesedett, mivel nagy értékű terméket állít elő és magas volt a területegységre eső árbevétele; ugyanakkor jelentős a munkaerőigénye is.

A MAGYAR TÁJFAJTÁK HELYZETE ÉS FELHASZNÁLÁSUK 1945 UTÁN

Már a 19. század végétől Magyarországon külföldi cégek is termeltettek zöldséget, főleg vetőmagnak való zöldséget. A kedvező földrajzi és klímaadottságokat, a részben olcsó munkaerőt és a szakmai ismereteket vették figyelembe, amikor a magyarországi termesztés mellett döntöttek. A kiváló ökológiai adottságú magyar természetű tájakon kialakult zöldség tájfajták kiszorulása azonban csak az 1950–1960-as években kezdődött meg. Ez az, az időszak, amikor a politikai elkülönülés és a II. világháború utáni Európa nyugati részétől elzárkózott országban az ideológiai küzdelem a szakmai érdekek fölé emelkedett. A tájfajták szerepe azonban ekkor még gazdaságilag nagy volt, amit a nyugat felé zárt határok, a kisebb választék és a gyakran gyengébb minőség ellenére is a tömegtermelésben betöltött szerepük biztosított. A magyar tájfajták adták ekkor a magyar kertészeti termesztés alapját, amit állandó pozitív szelekcióval a korabeli fajtanemesítés is alátámasztott. A kutatások a fajtanemesítések főleg a kiemelt tájfajták fenntartására és szaporítóanyag-termelésére szorítottak. A háború után a nemesítés a megalakult állami kutatóintézetekben, a tájtermesztésnek megfelelően, a tájfajták kiválasztásában és nemesítésében, fajta fenntartásában mutatkozott meg Kecskeméten, Szentesen, Budatétényben, Újmajorban, valamint az egyetemek tangazdaságai mellett (Keszthely, Mosonmagyaróvár, Fertőd, Debrecen-Pallagpuszta). Ugyanakkor az 1950-es évektől világviszonylatban rendkívül felgyorsult a zöldségfajták nemesítése. Bekövetkezett egy gyors fajtaváltás, nagy fajtaszám alakult ki, előtérbe kerültek a hibridek, a rezisztencianemesítés is nagy erővel folyt, a speciális igények és a minőség állandó javítása lett a fő szempont ezeknél az új fajtáknál.

Magyarországon az 1970-es évek közepétől felgyorsult a tájfajták visszaszorulása, ami az üzemi szintű gyümölcs-és zöldségtermesztés növekedő arányával járt együtt. A külföldi fajták, amelyek esetleg nagyobb termést, egyenletesebb érést, piacosabb terméket biztosítottak, a termelőüzemekben gyorsan elterjedtek, a tájfajták kezdetben még tartották magukat a kibontakozó háztáji gazdaságokban, azonban itt is háttérbe szorultak hamarosan. A nagy külföldi vetőmag-forgalmazók fajtáikkal, jó propagandával, kiváló minőségű vetőmagot és korszerű technológiát is kínáltak. Ezt a versenyt a tájfajták közül elsősorban azok bírták, melyek a magyar hagyományos típusba tartoztak, mint például az étkezési és a fűszerpaprika, a makói hagyma, illetve a régen ismert és megszokott tájfajták. Az új kihívásnak és a korábban soha nem tapasztalt versenynek a magyar tájfajták többségükben nem tudtak megfelelni kellő nemesítési stratégia, anyagi és kutatási háttér hiányában, valamint a fajta és vetőmagjának előállításában és forgalmazásában lévő megosztottság miatt. A magyar fajták, és köztük a tájfajták is lemaradtak a külföldiekkel szemben.

A 20. század utolsó évtizedében a külföldi fajták, a privatizáció folyamata, a külföldi befektetők, a külföldi érdekeltségű vagy tulajdonú konzervgyárak révén uralkodók lettek Magyarországon. Így olyan piacos, modern, új fajták szorították háttérbe az egykori, híres magyar tájfajtákat, melyek esetleg mennyiségi, ellenállósági, önköltségi mutatóikban felülmúlták ezeket a magyarországi régi fajtákat, de beltartalmi értékük, íz-zamatanyagaik, sav-cukorarányuk, aroma- illóanyagaik a magyar paraszti termelők

egykori tájfajtáit nem érte el. Nem véletlen, hogy a 19. század második felében Magyarországon is megjelenő világfajtát, a Jonatánt a népetimológia Jó Náthán-nak nevezte, és az almatermesztésre optimális ökológiai adottságú Szabolcs-Szatmár-Bereg vidékén, ahol korábban is kiváló és híres almatermesztés folyt, még az eredeti amerikaiainál is ízesebb gyümölcsöt termettek a fák, és ma a szabolcsi, nyírségi alma fogalma a Jonatánt és számos klónját jelenti. Érdekes példa egy világfajta magyarországi megjelenésére, elterjedésére és adaptálódására, sőt magyarrá válására a Jonatán.¹¹ A szabolcsi alma története a mostoha adottságú, kontinentális klímájú, nagy hőingadozású, száraz, homokterületek és az ezt kiválóan ellensúlyozó, mindezek ellenére beltartalmi értékeiben és íz-zamatanyagaiban gazdag gyümölcs találkozásának története.

Magyarországon, a polgárosodás időszakában, a 19. század második felében óriási fajtaüzrzavar alakult ki a kertészeti termesztésben. Jóindulatú és dilettáns fajtagyűjtők, fajta összehasonlító sokasága gyűjtötte, próbálta ki például a régi, még fellelhető gyümölcsfajtákat és a külföldi fajtagyűjtemények, sokszor tévesen csodásnak hitt és kikiáltott fajtáit. A belföldi kertészeti (zöldség) fajták is, egy-ugyanazon időben több fajtanévvel, fantáziánévvel ellátva óriási zürzavart jelentettek a magyarországi piacon, a szakirodalomban is. Ugyanakkor ebben az időben elemi erővel merült fel a szükségessége a megbízható, jó, piacos fajták termesztésének. Számptalan fajtát próbáltak ki, és a hazai régi fajták ellenére megfelelő minőségű, például téli almát nem, vagy csak külföldi, elsősorban stájer, nyugat-magyarországi kereskedők által forgalmazottakat vásárolhattak drága pénzen Pesten és Budán. Ezt a helyzetet változtatta meg kb. 50 év alatt az előbb Szabolcsban, majd Északkelet-Magyarországon és főleg az Alföldön elterjedt új télialma fajta, a ma már jólismert Jonatán.

Ennek az almafajtának az első említése 1850-ből származik, amikor Szapáry gróf cseh kertésze Amerikából meghozva eltelepítette Fegyverneken, Zemplénben. Hamarosan elterjedt azonban, a jó íze, szép külső megjelenése alapján. Az ökológiai adottságok, a kontinentális klíma, a homok kedveztek elterjedésének, először Szabolcsban, majd Északkelet-Magyarországon, és az Alföldön. Bereczki Máté – a nagy magyar pomológus – korán felfigyelt a Szabolcsi almára, mert nem tudta beazonosítani mindaddig, amíg Szapáry gróffal nem találkozott. Az 1882-ben megjelent *Gyümölcsészeti Vázlatok* című munkájában már különösen az Alföldre javasolta, kihangsúlyozva, hogy első osztályú asztali, gazdasági és piacos fajta. A magyarországi szakemberek a fajta értékét eleinte nem ismerték fel, csak itt-ott említették és vizsgálták, az országosan telepítésre javasolt fajták közt sokáig nem is szerepelt. Első hivatalos említése 1872-ben a Debreceni Kertészeti Egylet faiskolai árjegyzékében olvasható.¹²

1896-ban azonban már hivatalosan ajánlja az Országos Magyar Gazdasági Egyesület, különösen Szabolcs, Szatmár, Ugocsa, Bereg, Ung és Zemplén megyékbe. Sőt a régió 15 gyümölcsstermesztő körzetéből kettőben, mint általános, tömegtermesztésre ajánlott fajta jelent meg. Két megyében, Szatmárban és Beregben ekkor már fő fajta volt. Az 1890-es években a „Jonathan-láz” a fajta telepítésének divatját mutatja. A fajta rohamos terjedését jelzi, hogy 1896-ban a *Gyümölcskertész* című szaklap az értékesíthetőség sze-

¹¹ Geday 1973.; vö: Csoma 1996., 1998a.

¹² Még a népiszkolai mintatantervekben sem szerepelt, vö: Csoma 2005: 183–247.

rinti fajtasorrendben a nagyhírű egykori fajták, a Ponyik, és a Batul után közvetlen már a Jonatan (Szabolcsi almát) említette. A Szabolcsi alma különösen a német piacon lett igen kedvelt, mert az amerikai Jonatan bár szép volt, de unalmasan édeskés, míg a magyar szabolcsi Jonatan kellemesen savanykás, üdítő. Nem véletlen, hogy a magyar nemesítők is felfigyeltek erre a sikeres, a magyar éghajlati viszonyokhoz jól adaptálódott fajtára, és Mathiász János 1913-ban új Jonatan hibridet állított elő, Schilberszky Károly pedig a tárolás során keletkezett Jonatan-foltosodásról írt 1916-ban.¹³

A szabolcsi alma az egyik legkeresettebb és legsikeresebb terméke volt a magyar mezőgazdaságnak, kertészetnek. Az 1950-es években Fejes Sándor az intenzív koronaformák és metszés kidolgozásáért, amivel a lisztharmat betegségét előzte meg, Kossuth-díjban részesült.

Hasonló jelenségek zajlottak le a zöldségtermesztésben is. Nem véletlen, hogy a magyar kertészeti ágazatban alakult ki először a külföldi cégeknek vállalt szerződéses termeltetés is, és a feldolgozó konzerv-hűtőipar igényeit kiszolgáló nemesítés és vetőmag-előállítás. Az Európában elismert, régi nagy múltú vetőmagcégek tevékenysége a magyarországi termékpiacon térhódítást eredményeztek, így a hazai minőségi tájfajták vetőmag termeltetésének jelentős része külföldi forgalmazók részvételével valósult meg, ami a 20. század végi szaporítóanyag előállító magyar cégek tökeszegénysége és a termelési költségek előfinanszírozásának hiánya miatt következett be. 1998-ban a zöldségtermesztés mindösszesen 48 faj termelését jelentette Magyarországon, amelyek 95-115 ezer ha-t fedtek le. Ennek 90%-án 12 faj termesztése folyt, zöldborsó 28 %-ban, paradicsom, fűszerpaprika és csemegekukorica 8-12%-ban, zöldborsó, dinnye, vöröshagyma fajonként 5-6%-ban, zöldborsó, sárgarépa, petrezselyem, uborka, valamint fejes káposzta pedig csak 2-4%-ban. A közel 1,8-2,2 millió tonna zöldségnövény termésként meghatározó lett a paradicsom, a zöldborsó, a dinnye, a vöröshagyma és a gyökérszöldségek mennyisége.¹⁴

A feldolgozóipar piacvesztése azonban jelentősen kihatott a termelés szerkezetére, mert az ipari, konzervipari nyersanyagot szolgáló fajok termelése ugrásszerűen csökkent, ebből adódott, hogy a szerkezetváltozások térségi, tájegységi gondokkal párosultak. Az elszegényedés folyamata felgyorsult az 1990-es évek második felében. Az alföldi kertészeti körzetekben, az árualap iránti igény csökkenése már térségi megélhetési gondokat is okozott, és ez a válsághelyzet kikényszerítette a termelés drasztikus csökkenését, a zöldségnövények termelésének mérséklődését.

AZ ÚJ SZAPORÍTÓANYAG-TÖRVÉNYEKSEL A TÁJFAJTÁK KISZORULTAK

A Földművelésügyi Minisztérium hivatalos lapja, a *Mezőgazdasági és Élelmezésügyi Értesítő* 1997. decemberében hozta nyilvánosságra az 1996. évi CXXXI. tv.-t, a növényfajták állami elismeréséről, valamint a vetőmagvak és a vegetatív szaporítóanyaga

¹³ Csoma 2000. II/1.

¹⁴ Magyar Statisztikai Évkönyv 1998.

gok előállításáról és forgalmazásáról szóló törvényt, (a „vetőmagtörvényt”), illetve miniszteri rendeletként: a 88/1997. (XI.28.) FM r. a növényfajták állami elismeréséről, a 90/1997. (XI. 28.) FM r. a szőlő, kumló, gyümölcs és dísznövény szaporítóanyagok előállításáról és forgalmazásáról, a 92/1997. (XI.28.) FM r. a növényi genetikai anyagok megőrzéséről és felhasználásáról szólókat. Mindez azt jelentette, hogy felismerte a törvényhozás a magas színvonalú növénytermesztésben, és ezen belül a zöldség és gyümölcstermesztésben a fajtáknak és a jó minőségű szaporítóanyagoknak, mint biológiai alapoknak a jelentőségét. Mindezek azonban nem segítették a nagyhírű, régi tájfajták és népi márkák termesztésben való fennmaradását, legfeljebb géntartalékként való megőrzésüket. Pedig több közöttük sikerrel szerepelhetett volna az egységes európai piacon. Elsősorban a zöldpaprika, fűszerpaprika, görögdinnye, konzervuborka, salátafélék, fokhagyma, vörshagyma, torma, spárga, gomba ágazat fajtái.

Az elkészített és megújított *Nemzeti Fajtajegyzék*ben rohamosan csökkent évről-évre a telepítésre, szaporításra, forgalmazásra engedélyezett nagyhírű egykori magyar tájfajták száma. Mintha a magyar szigorúság ebben a kérdésben az európaiakat is meghaladta volna, és önként adta át helyét a nagy nyugati, kozmopolita világfajtáknak, a multinacionális érdekeknek. Az EU-ban ugyanis a *Nemzeti Fajtalisták*on szereplő, esetleg még megtalálható elismert tájfajták az EU-fajtalistára is felkerülhettek volna, amelyek felhasználása az EU-n belül ezután már semmilyen módon sem korlátozható. A „vetőmagtörvény” III. fejezetének 5-6.§-a a növényfajták állami elismeréséről kimondta, hogy Magyarországon csak állami elismerésben részesített, vagy ideiglenesen szaporításra engedélyezett növényfajta természetű árutermelésben és hozható ezután forgalomba. Ezzel megszűnt az a korábbi gyakorlat, hogy állami elismerésben nem részesített növényfajta is felhasználható legyen, akár export célú árutermelés céljából. Ez pedig azt eredményezte, hogy a külföldi cégek és termelők a fajtáikat elismertették, így termelték és termelik meg a kozmopolita világfajtákat Magyarországon. Így következhetett be, hogy 1997-ben a magyarországi zöldségfajta ellátottság összességében bár jónak volt mondható, mégis az államilag elismert és forgalmazásra engedélyezett zöldség és gyógynövény fajták jegyzékén 57 fajból 1625 fajta szerepelt, mégis csak a fajták kisebbségi hányada, 28%-a volt magyar. Ezek között lehetett megtalálni az amúgy is kiszoruló régi tájfajtákat. Magyarországon azonban a régi tájfajták száma jelenleg még mindig magasabb, mint Európa nyugati országaiban, ahol majdnem évtizedenként kicserélődik például a gyümölcs-fajtaállomány fele. Sajnos a régi tájfajták egyes tagjai nem ellenállóak, újabb betegségekre, így a nagyhírű, a 15. század óta termesztett Besztercei szilva például a vírussal szemben érzékeny, ezért kezdett újabban kiszorulni. A mediterrán országok nagy kajszi termelése miatt a korai magyar kajszi fajták is kezdenek teret veszíteni, míg a kései érésűek reneszánsza várható. A Pándy megye is háttérbe szorult újabban, bár a Kárpát-medencében a cseresznye és a cseplezme meggy természetesen hibridjeként még az 1970-es évek előtt Magyarország fő meggyfajtája volt, de az évszázadtól függően szeszélyesen változó termőképességű. Ez a tendencia a klímaváltozással, a felmelegedéssel csak tovább romlik.

Egyes termesztett zöldségfajokon belül azonban még mindig magas a magyar fajták száma, és itt vezető szerepet töltenek be a termesztésben (így a fűszerpaprika, a vörshagyma, a konzervparadicsom).

A külföldi versenyfajták nemesítése a multinacionális vetőmag forgalmazóknál egyre erőteljesebben folyik. A közös érdekeltségen alapulva az új fajta gyors bevezetése és elterjedése, a vetőmagellátás biztonságának is letéteményese. Hollandiában például 27 nemesítő cég működött 1990-ben. Évente 450 új fajtát állítottak elő, amelyből 350-et engedélyeztek is, miközben Magyarországon 20–22 új fajtabejelentés érkezett és 18–20 fajta kapta meg az állami elismerést. A magyar gyümölcstermesztésnek jó piaci lehetőséget biztosító fajokként tünteti fel a szakirodalom a cseresznyét, a meggyet, a kajszit, a körtét, a málnát, a köszmétét, a diót, míg a versenyképesség szempontjából javításra szoruló fajoknak az almát, az őszibarackot és a szilvát, amelyeknél ugyancsak számos tájfajtával büszkélkedhetett korábban Magyarország. Az Országos Mezőgazdasági Minősítő Intézet Nemzeti Fajtagyűjteménye 1999-ben például 13 magyar vöröshagymafajta mellett 58 külföldit tart nyilvántartásban, fokhagymánál 4 magyar mellett 29 külföldit, fejeskáposztánál 7 magyar mellett 130 külföldit. A 7 hazai fajtán belül is csak kettő a régi tájfajta, a *Szentesi* és a *Hajdúsági* tájfajta. Pedig a Hajdúsági káposzta a korábbi évszázadok általánosan ismert és használt fejeskáposztája volt Északkelet-Magyarországon.¹⁵

A hajdúvárosok, Böszörmény, Nánás, Szoboszló, Dorog, Hadház, Vámospécs és a 17. században még Polgár is – Bocskai által letelepített hajdúk – és a belőlük szerveződött Hajdú-kerület, az Alföld keleti felének jellegzetes régióját alkották 1876-ig, a Hajdúkerület megszűnéséig. Kollektív nemességük révén kikerültek a földesúri hatalom alól, de a 17. század utolsó évtizedétől már nem élhettek a legfontosabb nemesi privilégiummal, az adómentességgel. A hajdúvárosok határában is a 18. század közepétől a szabad földfoglalást az újraosztás váltotta fel, különösen a különleges növényi kultúrák, mint például a káposzta. A városi tanácsulések és közgyűlési határozatok a mezőgazdasági munkákat tükrözték, így például szeptemberben határoztak általában a vidék jelentős termékének, a káposztának a vágásáról is. Az 1765-től rendelkezésre álló dikajegyzékek (amely a háziadó és a hadiadó kivetésének alapjául szolgált) marhaszámban határozták meg egy-egy művelési ág, állat, munka értékét. 1787-től már a dika adóba a személyeket és más jövedelmeket is beszámítottak. Míg a szőlőkből 14 nyilasnyi terület számított egy dika adót fizető nagyságúnak, addig a káposztaföld 30 nyilasnyi területe, vagy a dohány szintén 30 nyilasnyi területe, avagy például a méhkasokból 40 db. alkotott egy dika adónyi mennyiséget. Ez is jelzi a káposztaföld jövedelemtermelő képességét. A hajdúvárosok társadalmából hiányzott a feudális nagybirtok, a városok lakói nem éltek feudális függésben, jobbágyi viszonyban.

A káposzta az egyik legfontosabb népelelmezési cikk, termék volt a Hajdúságban is a korábbi évszázadokban. Számatalan ételt készítettek belőle országszerte. 1603-ban például egy galgóci földesúr, Thurzó Szaniszló egyik 18 fogásos ebédjéről maradt fenn egy feljegyzés. Miszerint a 12. étkefogás savanyúkáposzta tehénhússal volt. De számatalan közrendű étkezésében is fontos és nélkülözhetetlen volt a káposzta fogás, a káposzta hússal. Szirmay Antal (1747–1812) egy latin nyelvű versében így dicsérte a káposztát: *Első része ételünknek ama káposztás hús./ Ha szalonna nincsen benne, szívünk már nagyon bús./ Óh, áldott káposzta, paradicsom hozta./ Áldott, aki kolbásszal*

¹⁵ Enyedi 1962: 404–429.; Fényes 1851.; Orosz 1995: 149–163.

foldozta! A *Hungaria in parabolis* – című munkájában, egyenesen a *Hajdú Káposzta*-t is megnevezte.¹⁶ Az öreg hajdúsági parasztasszonyok szerint csak a mázatlan cserépfazekakban lehetett jó töltött káposztát főzni. De káposztából készítették a hajdúsági édeskáposzta levest, a lucskos káposztalevest, a kelkáposztalevest, a paradicsomos káposztalevest, a káposztásbabot, a korhelylevest, az édeskáposztát, a hajdúkáposztát, a toroskáposztát, a rakottkáposztát, a kolozsvári káposztát, a székelygulyást, a kásáskáposztát, a tepsiben sült hordóskáposztát, a káposztás galuskát, a puliszkás káposztát, a pörkölt káposztát, a káposzta salátát, a káposztacikát (gyalult hordóskáposzta, húshoz savanyúság), fejes hordóskáposztát, a vöröskáposztát, töltöttkáposztát, káposztás bélest, káposztás rétest stb.

A káposzta termesztése nagyon kiterjedt a Hajdúságban, és ahol alkalmas volt a talaj tápanyagtartalma és vízgazdálkodása, ott külön káposztás kertekben termelték a középkor óta. Fényes Elek 1851-ben Hajdúhadház leírásánál a termékeny földjét említette, ami a káposztatermesztésre nagyon alkalmassá tette: „Határa részint fekete föld, részint homokos.”¹⁷ Híres káposztás kertje például Hajdúhadházon a község nyugati és északi részén a *Vénkert* és a *Békáskert* (*ma Jakabkert*). A helyi paraszti hagyomány szerint a *Békáskertnek* olyan vizes volt a talaja, hogy palántarakáskor lovasszánon lehetett benne közlekedni. A vízigényes káposzta termesztésénél ez nagyon fontos gazdálkodói megfigyelés volt. A nagy káposztatermelő körzetek speciális tájfajtaikat alakították, nemesítettek ki, amiknek minősége felett magasszintű paraszti tudással örködték. A Hajdúságban például a *Hadházi tájfajta* alakult ki, kissé lapos, kemény, tömött káposztafejjel. Mind téli, mind nyári káposztának termesztették. A káposztamagot az év századik napján vetették el (április 10.) szabadföldi palántaágyba, majd palánta nagyságban ültették ki a szabadföldre. A káposztát Mindenszentek napján (november 1.) káposztavágó késekkel vágják le a tövéről. Az eladható káposztát karóra húzva cégéreként mutatták az utcán a kereskedőknek. Alig volt utca a Hajdúság településein, ahol az utcai kisajtó mellett rúdra húzott káposzta ne lett volna, annak jelétül, hogy ott eladó káposzta van. A hajdúságiak a hajdúsági káposztát szalmával bélelt szekereken szállították Debrecenbe, Balmazújvárosba, Miskolc, Eger, Szolnok piacaira, vásáraitra. A káposzta értékét jelzi, hogy cserekereskedelemben is elfogadták, vagyis ahány kiló káposztát adtak, annyi kilónyi vegyesterményt kaptak cserébe. Nemcsak fejes édeskáposztát, hanem savanyított hajdúsági káposztát is szállítottak a fentebbi nagyvárosokba. A káposztákat közvetítő kereskedők, káposztáskofák is árulták.

Mire használhatók fel a régi, kiszoruló tájfajták, a biológiai sokszínűség és a géntartalék mellett? A régi tájfajták többségét fel lehet használni a rezisztencia nemesítésben, az ökológia rendszerben termelő ültetvényekben, házikertekben, a szórványgyümölcsösökben, az elmaradott térségek, települések gazdálkodásában, az eredeti tájkép megőrzésében. A kiszoruló tájfajtákra az egységesülő Európa is kíváncsi, hiszen az egyéni ízek, zamatok színesítik a globalizálódó, ízeiben is homogenizálódó európai kertészeti termesztést és kertészeti terményeket. Ezt a sokszínűséget jelenthetik és biztosíthatják ma még a nagyhírű magyar tájfajták, amelyek több évszázad

¹⁶ Szirmay 1804: 52–53. Ez tájfajta is lehetett, bár Szirmay a káposztás-húsos ételknél említette.

¹⁷ Fényes 1851: II. 79.

magyarországi termelői tapasztalatát ötvözik, sűrítik magukba. Ezek az ismeretek a terményekben megjelenve a különlegességeket is díjazó fogyasztóknál megbecsült, egyedi piaci terméket jelentenek. A csökkenő számú, a termelésből lassan kiszoruló tájfajtáknak nagy szerepe lehet a gasztroturizmusban, a különböző vidéki-régiós és kertészeti-idegenforgalmi programokban, ahol a történeti múlt, a jelen, és az asztali örömök, mint nemzeti örökségünk kincsei jelennek meg Európa közvéleménye előtt. Az európai agrodiverzitásban, a védett természeti értékek sokszínűségében csökkenő súllyal, fokozatosan kiszorulva képviselik még a régi tájfajták a magyar múltat és a paraszti hagyományokat.

A különböző termesztőtájak, tájkörzetek, termesztési régiók¹⁸ a Kárpát-medence termőterületein belül – a fentebbi adatok szerint – ott alakultak ki, ahol mind társadalmi, mind gazdasági szempontból megfelelő adottságok voltak egy-egy gazdasági növény nagyértékű, domináns termesztési feltételeihez. Ezeknek a feltételeknek egyidejű jelenléte biztosította ugyanis a sikeres, táji adottságú termesztés tartós megjelenését. A speciális adottságok egyes növényfajok, csak erre a tájra, agrár(kertészeti) régióra jellemző tájfajták kialakulását segítették elő. A tájfajták termesztésére magas szintű, specializált eszköz kultúrát, termesztéstechnikát és technológiát alakított ki a magyarországi parasztság. Ezeknek a termőtájaknak, tájkörzeteknek, termesztési régióknak sokasága adta, jellemezte a Kárpát-medencei mezőgazdasági növénytermesztés alapját. Egyben a termesztés sikerességét és a nagyhírű termékeknek a termőhelyét is jelentették a kisebb-nagyobb régiók. Ha Európa a régiók összessége, akkor ez a Kárpát-medencére, Magyarországra is érvényes volt, akár a mezőgazdaságon, a zöldségágon belül, a káposztatermesztő régiókra is jellemző lehetett.

TERMŐTÁJ-KUTATÁS, REGIONÁLIS SZEMLÉLET A MAGYAR AGRÁRTERMELES ÉS AZ AGRÁRTÁRSADALOM KUTATÁSÁBAN

Először a néprajzi példákat (előzményeket) tekintjük át. A földrajzi tájak, a népi kultúra táji megoszlásának vizsgálata, ezzel pedig a zöldségtermesztő régiók és a tájfajták leírása, ismertetése is megtörtént a korábbi évtizedekben. A térbeli szemlélet mellett a tér és idő kérdése is felmerült.

Kósa László részben a magyarországi burgonya monográfiájában, a Néprajzi Lexikon máig példaértékű vonatkozó szócikkeiben és a paraszti polgárosulás és a népi kultúra táji megoszlásának magyarországi kérdései során szűkösen foglalkozott a tájfajtákkal, míg a tájkörzetek, termesztőkörzetek problematikájával bővebben.¹⁹

Borsos Balázs a magyar népi kultúra regionális struktúrája vizsgálata során szintén csak a területi jellegzetességeket érintette, noha a regionalitás kérdése a paraszti termelést is visszatükrözte és jellemezte.²⁰ A kerteket illetően például 1895-ben az Alföld

¹⁸ A szinonimák gyakorlatilag ugyanazt a területet jelentik, ahol a legnagyobb specializáció jött létre egy-egy területen, az adott növény termesztésére.

¹⁹ Kósa 1998: 11., 12., 20., 22., 26., 33.

²⁰ Borsos 2011. I.

nagy részét 1% alatti adatok jellemezték, a kertek nagyobb aránya miatt Zala, Dél- és Nyugat-Baranya, valamint az Erdélyi-medence jól elváltak környezetétől a térképi adatok alapján. A szomszédos térségekhez képest – a kert nagyobb részaránya miatt – az Északi-nagyrégió keleti fele is elkülönült.²¹ Borsos a magyarországi táj-tagolási rendszert Hunfalvy Jánostól kezdve 1999-ig mutatja be, de a tájfajtaokról nem tesz említést,²² bár erre nem is vállalkozhatott.

Paládi-Kovács Attila elsősorban a felvidéki magyarság néprajzi tájainak leírásánál tért ki a jellegzetes termelt zöldségfajokra és a tájfajtákra is.²³

Az agrártörténeti példák sorában Nagy Marianna bő térképes mellékletekkel ellátott munkáját kell kiemelni, amely szintén nem érinti a tájfajtákat a magyar mezőgazdaság regionális szerkezetvizsgálata során.²⁴ Azonban jelzi, hogy a kerti művelési ágban az országos átlagnak megfelelő 1447 fillér/hold kataszteri tiszta jövedelem legnagyobb értékét Északnyugat-Dunántúlon (2660), a legalacsonyabb jövedelmezőséget pedig Észak-Felföldön (893) érték el; a káposztatermesztés az előbbi helyen magas, illetve az utóbbin alacsony mértékű volt.²⁵

A tradicionális tájfajták és a tájkörzetek, termesztési központok, tájkörzetek kérdéséről érintették az agrárpolitikai, agrárstatisztikai, kiadványok és az agrártudományi publikációk. (Például az országos kiállítások katalógusai, főleg az 1885. évi, az 1896. évi, az éves statisztikák és az 1896. évi országos mezőgazdasági statisztika, valamint az 1935. évi mezőgazdasági statisztika, de a mezőgazdasági tájkörzetek, termőtájak leírásai is, valamint a zöldségtermesztési szakkönyvek, időszaki kiadványok. Ezek közül már korán kiemelkedett adatbőségével az 1896. évi ezredévi kiállítás. A katalógus II. kötetének VI. csoportjának 7. és 8. alcsoportjában ismertették a korabeli kertészeti ágazatot.²⁶ Magyarország ekkor az európai országok közt a harmadik helyen állt, a kertészeti növények termőterületének nagysága alapján. Franciaország és Németország mögött, mintegy 347.766 ha. területből csak a zöldségterületek aránya 20-25% -ot tett ki. Azonban a zöldségtermesztésre a nagy termésszűkülés volt jellemző, 13-21 millió mázsa termésből az 1930-as években 200-600 ezer mázsa közötti mennyiség volt Magyarország exportja.²⁷ Az 1958. évi kiállításon a zöldségtermesztés terén csak az államilag törzskönyvezett, nemesített, államilag elismert vagy előzetesen elismert fajtaikat, illetve a forgalomba hozatalra engedélyezett fajtaikat mutatták be a háttérbe szoruló, a paraszti közösségek által termesztett-forgalmazott tájfajtákkal szemben. Ez is már a termelőszövetkezetek alakítása, a kisüzemi mezőgazdaság felszámolását jelentette a szocialista nagyüzemi mezőgazdaság kialakítása útján. A korábbi nagyszámú káposzta tájfajták csoportjából már csak a *Szabolcsi* és a *Hajdúhadházi* szerepelt.²⁸

²¹ Borsos 2011. I.: 144.

²² Borsos 2011. I.: 153.

²³ Vö: Paládi-Kovács 2013: 40., 168.; 2013a.

²⁴ Nagy 2003.

²⁵ Nagy 2003: 367.

²⁶ Csoma 1996: 80–82.

²⁷ Csoma 1996: 88. Vö: a hasúra gazdálkodás primőr zöldségtermesztését és a konzervipari igényeket. Csoma 2019: 171–191.

²⁸ Csoma 1996: 90.

Pedig az agrártermelésben már a korábbi évszázadokban megfigyelték, hogy az ökológiai adottságok meghatározottsága, nem mindenféle növény termesztésének kedvez egyformán. A zöldségnövények termesztését elsősorban a talajadottságok, a csapadékviszonyok, illetve az öntözés, valamint a 19. század elejétől az értékesítési lehetőségek, a fogyasztó-felvásárló piac távolsága és nagysága határozta meg. Ott lendült fel bármelyik kertészeti ágazat, különösen a zöldségtermesztés, ahol ezek a feltételek optimálisan rendelkezésre álltak. Így a tájkörzetek, a termőtájak kialakulásával különböző tájfajták szelektálódtak ki, alakultak ki genetikai örökséggel rendelkezve. Azok a tájfajták, amelyek esetleg évszázadokig a biodiverzitás eredményei és biztosítékai is voltak. A helyi adottságoknak így, a legjobban megfelelő növényfajok és fajták szelektálódtak ki egy adott kistérségben.

A KÁPOSZTA TERMESZTÉSI RÉGIÓI ÉS TÁJFAJTÁI

Már a középkori adatok, majd pedig ezeknek a 18. századi gyarapodása jelzik a káposztatermesztés területeit.²⁹ A növény kedveltsége és a lakosság számának növekedése, a tájörzetek kialakulását segítette az ökológiai meghatározottság fennállása esetén. 1880-tól a budapesti, a pozsonyi, kolozsvári, kassai, temesvári városkörüli zöldségövezetekkel együtt a káposzta termesztése is erőteljesebb lett. A tájtermesztés szempontjából különösen Pest-Pilis-Solt-Kiskun járt elől.³⁰ Különösen az Alsó-Dunamente, Uszod, Szent Benedek, Bática, Dunapataj, Ordas, Foktó, Szekszárd, Madocsa olyan nagyban termesztette a káposztát, hogy még szántóföldön is foglalkoztak a termelésével. Mohács és környéke az áttelelő káposztájával lett híres.³¹ De Pécel és Isaszeg környéke is jeleskedett káposztatermesztésben, hasonlóan Soroksárhoz, Vecséshez és Alsónémedihez.³²

Rákospalotától Vácig sok szerb és bolgárkertészet³³ alakult, a 19. század második felében, ahol szintén nagymennyiségű káposzta termelésével foglalkoztak. Vác ebben az időszakban az egyik legnagyobb káposzta szállítója lett Budapestnek, a Felső-Dunamente vidéke, Párkány, Esztergom, Negyed, Győr, Farkasd vidékével együtt. Ezekkel a körzetekkel bővültek a 18. században már korábban kialakult káposzta termesztő tájak sora. Szabolcs, Demecser, Hajdú, Csongrád, Győr és a Fejér megyei Csór, Balinka, Fehérvárcsurgó, valamint Szigetköz, Vecsés, a Galga-mente, a Csepel-sziget, Hajdúhadház, Téglás, Ecsedi láp vidékén, a Balaton-Nagyberek lápvidéke, a *Három város*: Cegléd, Nagykőrös, Kecskemét és a Viharsarok tartozott a nagy káposztatermesztő vidékekhez.³⁴

²⁹ Vö: Ágfalva káposztásföldjeinek felmérése, 1733. Magyar Mezőgazdasági Múzeum Adattára 5868., Káposztásföld eladása 1785. Mezőgazdasági Múzeum Adattára 5873.

³⁰ Vö: Galgóczy 1877.

³¹ Várady 1896: 516.

³² A községi kataszteri térképek is jól mutatják a hosszú, keskeny káposztás parcellák sokaságát, a káposztás kertekben. Például 1885-ben Alsónémedi, Vecsés határának kataszteri térképén.

³³ Csoma 1987: 113–144.

³⁴ Surányi 2005: 152.

A felvidéki területeken is számos kisebb-nagyobb jelentőségű káposztatermelő régió, falu emelkedett ki, vált híressé. Egyes települések határában már a 18. század derekán kialakult a káposzta termesztése. Edelényben például 1762-ben, de Torna és Görgő között is. Innen és Méhészről a 19–20. században szekérszám hordták a káposztát a dél-szepességi területekre, az iparilag fejlett, vasiparból, majd a tokaj-hegyaljai szőlőteraszok kőtámfalainak építési munkából élő Mecenzéfre és Stószra.³⁵ Ugyanúgy Komjáti és Bódvaszilás határában hatalmas káposztás területek mutatták a növény kedveltségét. A termésre főként a domb- és hegyvidéki falvak lakói voltak vevők.³⁶ A paraszti kertészkedés első piacos növényének a Bódva völgyében is a káposzta tekinthető. A legtöbb falu határában elkülönített káposztaföldet műveltek. Száz négyszögön megtermett a családok évi szükséglete.³⁷ A Torna-patak völgyében, Görgőtől Tornáig, már a 19. század első harmadában jelentős bevételt biztosított a helyi káposztatermelés.³⁸

Nyitrában, a kelet-felvidéki területeken a Vág melletti magyar helységeekben vált jelentőssé a káposzta termesztése, amit Fényes Elek részletesen le is írt a statisztikájában.³⁹ Farkasdon, Negyeden, Vecsén, Sélyében, Hosszúfaluban, Tarnócson, Strázsán, a kisalföldi Boldogfán, a Kis-Duna mellékvize, a Feketevíz és a Sisala patak folyása közt szintén híres káposztát, a boldogfai termesztették.⁴⁰ Lovas, vagy ökrös szekereken vitték a féltett terményt a modori, szőnci, bezini, cifőri, helmösi, igrámi, báhonyi piacokra. A Felvidék nyugati részén a Rima-völgyében, a Sajó-völgyben, Hét, Sajópüspöki, Lénártfalva határában is a 19. századtól jelentős káposztatermesztés folyt. Már a szántóföldre is kikerült a zöldségnövény. Az ismertebb káposztás falvak mellett mások is termesztették a növényt. Így például Rimaszécs, Baraca lakói is. Ez utóbbi településen a Káposztaföld dülöt, egy rét feltöltésével nyerték a 19. század végén. A szalóci gazdák a 20. század elejétől kezdtek a kertészkedésbe, munkájuk eredményeként hagymát, káposztát, karalábét, petrezselymet hordtak Rozsnyóra és Dobsinára.⁴¹ A Losoncvidéki magyar kertészfalvak Gömörbe szekereztek káposztát, más zöldségnövényekkel Rimaszombatra, Fülekre, Medvesaljára. Felvidéken, Losonc környékén már egy-egy mezőgazdasági termékkel jellemezték a beszállító falvakat, így Kalonda, Hegymeg, Bozita a káposztájáról volt híres, míg Terbeléd a hagymájáról. A dél-gömöri kertkultúra majd fél évszázaddal később jelent meg a szántóföldeken, mint az Ipoly mentén.⁴²

³⁵ Paládi-Kovács 2013a: 40.

³⁶ Paládi-Kovács 2013a: 40.

³⁷ Paládi-Kovács 2013: 168.

³⁸ Paládi-Kovács 2013: 168.

³⁹ „...azért ennek termesztése közönségesen elterjedt. Leghíresebb káposzták teremnek Farkasdon, Negyeden, Vecsén, Sélyében, Hosszúfaluban, Tarnócson, azaz a Vág melletti magyar helységeiben, továbbá a vágújhelyi járásban: Strázsán, egyébiránt a magyar káposzta keményebb, szebb, s ezért száza egy forinttal mindig drágább, mint a másutt termetté. Kert veteményekkel s zöldségekkel nem sokat bajlódik a nyitrai paraszt, kivéven Farkasd és Negyed magyar Vág melléki helységeket, mellyek fok- és vereshagymával, répával, petrezselyem- s más zöldségekkel nagy kereskedést űznek.” Idézte Fényes leírását Krupa 1970: 62., 64.; Vö: Gaál 2005: 117.

⁴⁰ Szabó 1991: 14–15.

⁴¹ Paládi-Kovács 1988: 166.

⁴² Paládi-Kovács 1982: 382–383.; 1988: 180.

Magyarország keleti végein, Erdélyben is számos helyi, híres kertészkedő, káposztás falu, község alakult ki. A 19. század második felében ilyennek számított Alsófehér megyében Ompolykisfalud, Hunyad megyében Marosillye, vagy a Szilágy megyei Varsolc, a Maros-Torda megyei Petele, és Görgényszentimre, vagy a Szilágy megyei Perecsény. Leghíresebb kertész-földész parasztközösség a Kolozsvár Hóstátjában élő, már a közép- és az újkor óta termelő gazdák voltak. A 19. század végétől a lakosságában hirtelen megnövekedett Marosvásárhelyt, a Nyárad mentén élő úgynevezett *Murokország*-nak is nevezett kertészkedő falvak látták el. Ugyanekkortól kezdtek Kézdivásárhely környékén is nagyobb mennyiségű káposzta termesztésébe.⁴³ A természeti tapasztalatoknak nagy előnyét vették az 1970-es és az 1980-as években a káposzta intenzív termelésére szakosodva, illetve a későbbi nagy élelmiszer inség idején, a túlhasznolt tervezdélkedés időszakában. Az éhínség idején, az 1980-as évek második felében, ekkor jelentek meg a romániai városi köztereken, parkokban, zöldfelületeken is az emberi fogyasztásra szánt káposzták a köztéri virágok helyén és helyett.

A felvidéki Csallóköz népességének parasztpolgári fejlődéséhez is hozzájárult a nagymértékű káposztatermesztés. A Pozsonytól Komáromig elterülő, a Nagy-Duna és a Kis-Duna, valamint a Vág alsó folyása által határolt terület kerti veteményét Somorja, Dunaszerdahely, Guta, Komárom, Pozsony és Bécs vásárain, heti piacain értékesíthette a nagyobb részt katolikus és kisebb számú református magyarság. Pozsony környékén a középkor óta német evangélikus lakosság is élt. Bél Mátyásnak – aki kitűnően ismerte ezt a vidéket – nem hiába, hogy a történeti Magyarország térképére pillantva rögtön a „szalonnás káposzta” jutott eszébe, valószínű, hogy Lippay György érsek pozsonyi mintakertjét létrehozó, és 1664-ben leíró, megjelentető Lippai(y) János után.⁴⁴ Bél, mint a 18. század első harmadának evangélikus tudós közösségének polihisztorja, az általa szervezett és irányított országleírásban, az 1735–1743 közt megjelent *Notitia...*-ban is többször kitért a csallóközi zöldségtermesztésre. Azt írta, hogy a konyhanövények sehol sem virulnak jobban, mint a pozsonyiaknál, főleg az Engerau nevű szigeten. A bő zöldségtermés miatt, itt voltak legolcsóbbak az árak, és naponta több társzekerrel hordták a káposztát be a kertészek a városba. A csallóköziek a Lajtamenti Bruckból (Alsó-Ausztria) vásároltak zöldségtermesztéshez magvakat. A hegyvidéki káposzta Bél megfigyelése szerint tartósabb volt és ízesebb, mint a síkvidéki.

A Dunát Komáromnál elérő és ott északról beleömlő Vág folyó partján már a korábbi évszázadokban is kertészkedő falvak húzódtak meg. Fényes Elek, a reformkor és a 19. század közepének legjelentősebb statisztikusa, a Negyed környéki, Vág menti falvak zöldségtermesztését, különösen káposztatermesztését hangsúlyozta ki. Ez az Árpád-kori település, káposztatermesztéssel már a korábbi évszázadokban is foglalkozott. A környező falvakban is, Farkasdtól Szímőig, a Vág mindkét partján kerti művelésre kiválóan alkalmas földszáv húzódtott. A káposztatermesztők zömét kis- és középparasztok alkották, jövedelmük az átlagosnál magasabb volt. A földeket nem tagosították. A

⁴³ Benkő 1972.; Pozsony 2002: 263–264.

⁴⁴ Lippai(y) 1664. Veteményes kert. A káposzta leírása. Lippai János könyve első kiadásában Lippai néven jelent meg, de a 18. századi könyvkiadásban már y-nal nyomtatták ki nevét, ezért használok mindkét formában címleírásban a nevét.

gyerekek minden tagból örököltek. A föld az idők során teljesen felaprózódott hihetetlenül keskeny nadrágszj parcellákra.⁴⁵ A gyakran és bőven trágyázott földekben a káposztát legfeljebb krumpli, esetleg más zöldség (répa, hagyma) váltotta egy-egy évre. Az itteni falvak határa a Vág két oldalán terült el. Nyugat felől találhatók a káposztaföldek, kaszálók a községi legelők. A folyó mindkét partján, majd a keleti határban, a folyó túlsó partján álltak az aklok, szántóföldek, kaszálók és újabb káposztáskertek. Itt, ebben az esetben nem ismerte el a község természetes határnak a folyót. A falvak káposztatermesztését nagyrészt tutajokon, majd a 19. század végén fahajókon szállították el. Nyártól, a káposzta fejesedésének idejétől, több vagon befogadó képességű hajó várakozott a káposzta berakodására és elszállítására. Egy-egy idény alatt többször fordultak, és Pest vásárai mellett a Duna menti városok jelentősebb vásáraitra szállították a terményt. Így állandó kirakodóhelyük volt Nagymaroson, Vácon, de a híres, Esztergommal szemközti Párkányon tartott Simon-Juda napi (október 28-i) vásárra is szállították káposztát.

A hajóknak 2-3 tőketárs-tulajdonosa volt, főleg Negyed község lakói közül kerültek ki a tulajdonosok. A vízen való fuvarozás állandó munkaalkalmat jelentett a Vág-völgyi káposztás falvak legényeinek is. Ők ugyanis kormányosként, hajóslegényekként dolgoztak a káposztás hajókon. Pénzben való járandóság helyett, a hajó hasznos teréből kaptak egy üres részt, ahol a saját vagy más káposztáját szállíthatták. Így a saját termelésű káposzta értékesítése sem jelentett gondot, kis vállalkozóként pedig a nagyvállalkozó hajótulajdonosok mellett az Ő külön hasznuk is megvolt. A nagyvállalkozók mellett 40-50 q. befogadó képességű ladikokban is csorogtak le a Vágon kisebb káposztahegyek. A kis földű, néhányholdas gazdák szekérral fuvarozták termésüket Győr környékére, a Garam mentére, Léva, Aranyosmarót vidékére. Ősszel hajnalonként 50-60 kocsi indult a Vág menti magyar falvakból.

A Kárpátalján Técső mezőváros is híres volt a káposztáiról. A Vasárnapi Újságban 1863-ban azt írták az itteni nagy káposztafejekről: *...minőhöz hasonló szépségűt ritka helyen láthatni: 15–20 fontos sem ritkaság.* Itt a belső telek végéhez nyúló földek voltak a káposzta termesztésére jók. Ezeket a földeket *kertalja*-nak nevezték.⁴⁶ Dél-Magyarországon Pécs közelében található Szalánta, amely falu *...feltűnő kereskedést üz táblaszámra tenyésztetni szokott jeles káposztájával.*⁴⁷ – írta a Vasárnapi Újság 1866-ban.

A HÍR (Hagyományok, Ízek, Régiók) nevezetű, a mai Hungarikum programot és törvényt megelőző a Centrál-Európa Alapítvány és az Agrármarketing Centrum a Földművelési Minisztérium megbízásából összegyűjtette 1998–2000 között, majd 2004-ben a Centrál-Európa Alapítvány az úgynevezett Transylvanikumokat is, vagyis azokat az élelmiszeripari termékeket, köztük a fejes káposzta tájfajtákat, amelyek Magyarországra, Erdélyre jellegzeteseknek tekinthetőek, történetileg hitelesek és még ma is termesztettek.⁴⁸ Vagyis a parasztközösségek által előállított és fenntartott számos, a

⁴⁵ Krupa 1970: 66.

⁴⁶ P. Szathmáry 1863: 387–388.

⁴⁷ Vasárnapi Újság 1866. Pécs és vidéke. 164–165.

⁴⁸ A HÍR program gyűjtésének eredménye 2001-ben, majd 2003-ban is megjelent, majd idegen nyelven CD-n is. Hagyományok-Ízek-Régiók. A még termesztésben levő káposzta tájfajtákhoz vö: A káposzta termesztése című témadokumentáció tájfajtáinak rajzos mellékletét az OSZK MB. 24548-as raktári jelzetén.

piacokon napjainkig ismert, termesztésben levő tájfajtát sikerült így még rögzíteni, a külföldi fajtabeözönlés előtt.⁴⁹

Magyarország különböző káposztatermesztésre kiválóan alkalmas tájain az évszázadok során, az állandó szelekció, paraszti tudás és megfigyelés, tudatos munka eredményeként, arra a vidékre, régióra jellemző híres tájfajták, ökotípusok alakultak ki. Így például Szentes környéke a magyarországi káposztafélék egyik legfontosabb termesztő körzete volt, ahol a kedvező vízgazdálkodású területeken, a mély fekvésű, tápdús talajokon foglalkoztak a zöldségnövény termesztésével. A vízigényes káposztaféléket már a korábbi évszázadokban is sikerrel termesztették az uradalmakban éppen úgy, mint a jobbágy-paraszti tulajdonú és birtoklású, úgynevezett *káposztás kertekben*. Ezek a káposztáskertek a határból elkerített, a nyomáskényszerből kihalított és elkülönített közösségi kertek voltak.⁵⁰ Fényes Elek 1851-ben megjegyezte, hogy Szentes földje gazdag termékenységgű, mert minden ugarlás, trágyázás nélkül is bőven terem. A közeli szegvári tanyák és a Kurca patak menti bolgárkertészek a 19. században a káposztatermelést magas színvonalra juttatták. Az 1950-es években a Pallagon kialakított tájfajta-gyűjteményben a *Szabolcsi*, a *Hajdúsági* tájfajták kerültek megőrzésre. A legnagyobb hozamú, a lapított fejű, durva erezetű *Nagyecsed*i tájfajta mellett a *Győri*, a *Szigetközi*, a *Balinkai*, és a *Fehérvárcsurgói* tájfajták, valamint a felvidéki *Szepesi* tájfajta is megőrzésre került.

A *Fehérvárcsurgói* tájfajta középnagy volt, a külső levelek száma közepes, kerek szürkészöld színű pirosas színárnyalatú levélerezettel. Igen értékes tájfajtának tartotta a szakirodalom.⁵¹ Hasonló, de nagyobb terméshozamú közeli tájfajta volt a *Balinkai*, amit Fehérvárcsurgó, Balinka és Csór környékén termesztettek kiterjedten, valamint Székesfehérvár Felsővárosban, Rácvárosban.⁵²

A *Mosoni káposzta*⁵³ gyűjtő fogalom, hiszen ennek a termőtájnak nem alakult ki önálló, és az Országos Mezőgazdasági Minősítő Intézet által a nemzeti fajtajegyzékbe vett fajtája, hanem a legjobb magyarországi, más vidékeken már bizonyított fajták kerültek itt termesztésre. A jó termesztési adottságok tették lehetővé az itteni híres káposztatermesztést. A 20. század végén már ezen a termőtájon egyre-másra terjednek a modern, de igényes külföldi hibridfajták.

Magyarországon a jó és nagyhírű káposztatermesztés ott alakult ki, ahol a mély fekvésű, vizes területek mellett a káposzta nagymértékű felvásárlása is biztosított volt. A győri, szigetközi és a fertődi, mosoni táj, a vizekkel szabdalt, termékeny öntéstalajú, részben humuszos terület kiválóan megfelelt ezeknek a feltételeknek. Győr kereskedő központtal pedig nagymértékű, dunai értékesítés és a szárazföldi szekerezés is biztosított volt Pozsony, a hajdani magyar főváros és Bécs felé is. A mosoni fajták

⁴⁹ A HÍR program Tudományos és Történelmi Bizottság vezetője Csoma Zsigmond volt. A tájfajták értékeit, és a biodiverzitásban játszott fontosságukat ismerte fel és ismerte el később, 2009-ben az állam, a 104/2009.(VIII.5.) FVM rendelettel. Ebben a tájfajták fontosságát, a regionalitásuk fontosságát hangsúlyozták egyféle gyakorlati támogatással.

⁵⁰ Vö: Csoma 2020.

⁵¹ Somos 1955: 14–15.

⁵² Vö: Gelencsér 1980.; Demeter – Gelencsér – Lukács 1990.; Sükösdné 2003: 165–167.

⁵³ A HÍR programban történelmi leírója: Csoma Zsigmond, az ágazati leírója: Zatykó Ferenc volt.

termesztése így már a 18. században megtörtént, amit Bél Mátyás leírásai is jeleztek, majd a különböző megyei monográfusok is mindig megemlékeztek. A nagymértékű és híres káposztatermesztést az I. világháborút lezáró Trianoni békekötés akasztotta meg, szinte megsemmisítette, leválasztva a természetétől a legfontosabb értékesítési területeket. Burgenland határának meghúzásakor is Karl Renner osztrák szövetségi kancellár azzal érvelt, hogy a megye területének egy részét azért követelik, mert az Bécs zöldséges ellátó területének, az osztrák főváros „főzelékes kertjének” számított.

Dunaszegen, Győrzámolyban, Dunaszentpálon, Ásványrárón és Héderváron 70-80 évvel ezelőtt összesen mintegy 200-250 hektáron termesztettek fejes káposztát, és az egész Szigetközre vetített termés évente 8.000-10.000 tonna között mozgott. Győrújfaluban épült 1935-ben a trianoni országrészen elsőként káposztatároló, amely szép sikerrel üzemelt. Itt már az akkori körülményekhez viszonyítva, nagyüzeminek mondható savanyító is működött, amelyben a káposztát 6000-8000 literes hordókban dolgozták fel.

A régióknak két legfontosabb fajtája az *Amager* és a *Dán tartós* volt az I. világháború után. Az *Amager* Németországból származó szabad kereskedelmi fajta. Három típusa ismeretes, a rövid torzsájú (130 napos tenyészidejű), a középhosszú és a hosszú torzsájú (140-150 napos), így változatosan lehetett beilleszteni a technológiai folyamatba és bizonyos mértékig ez érvényes felhasználási módjában is (friss piac, tárolás, ipari feldolgozás). Középnagy, tömör fejet nevelt, egyaránt kedvelték a kis és nagyüzemek.

A *Dán tartós* Dániából származott, szintén szabadkereskedelmi fajta. Magas, erős növéssű lombzat, középnagy lapított gömb alakú, zárt, kemény fej jellemzi. Jól tárolható, de friss fogyasztásra is alkalmas. Minden üzemtípusban jól megállta a helyét. A II. világháború előtt a táj jellemző fajtája volt még a *Dán fehér*.

A termőtáj jellemzője a tenyészidőszak alatti 10 °C átlagos hőmérséklet, a 350-400 mm-es csapadék. Talajviszonyai változatosak, a Rábától nyugatra, északnyugatra középkötött, változó mérszertartalmú, kisebb területeken kötött talajt is találunk. A táj északnyugati részén kevés láptalaj is előfordul. A Rába és a Duna öntéstalajai kavics-hordalékra épülnek, a talajvíz magasan van, ezért ezeken a vidékeken szárazabb évszázatokban is kielégítő káposztatermés várható. A fejes káposzta termesztése a körzet Győr és Mosonmagyaróvár közötti részén hagyományos immár kétszáz éve.

A sokoldalú értékesítési lehetőség közelsége miatt a termőtájban többféle káposztatermesztési technológia is meghonosodott. Fejes káposzta fűtött hajtásról, de még csak fűtés nélküli fóliás termesztésről sem lehetett beszélni, hiszen erre az ország déli, hamarabb felmelegedő vidékei alkalmasabbak. Itt elsősorban az április elején palántázott és a nyári hónapokban piacra kerülő, valamint a május végén ültetett (palántázott) és októberben szedhető káposzta termesztése terjedt el.

A korábbi ültetéshez a vetőmagot régen biofűtéses (trágyatalpas) melegágyakba, a 20. század utolsó évtizedében enyhén fűtött fóliasátrakban vetették el, m²-enként 6 g-ot, melyből körülbelül 1000 db ültethető palántát kapnak.

A későbbi ültetéskor 3-4 gr/m² magot vetnek el a kert egy védettebb területén, szabadföldi körülmények közé, és ebből 4-500 palánta lett. A 60 x 40 illetve később 70 x 40 cm-re ültetett növényekből öntözött körülmények között 30-40 t/ha termés várható, öntözés nélkül azonban csak 20-25 t/ha.

A termés egy része azonnal piacra kerül, ill. tárolókba későbbi értékesítésre, a termés többi részét és télen folyamatosan a tárolt kisebb hányadát is a savanyító üzemek kapták.

A *Mosoni* káposzta – az ország többi részéhez viszonyítva – ideális körülmények között terem, ezt bizonyította az országot 20-30%-kal meghaladó termésátlag is. Sajnos vetésterülete legfeljebb 2-300 ha. Ez a körzet adta a II. világháború előtt Budapest téli fejes káposzta szükségletének 10-15%-át.

A Hajdúsági káposzta

Az Észak-Alföld, Hajdú-Bihar általánosan termesztett nagyhírű tájfajtája a *Hajdúhadházi*,⁵⁴ amit az egykori Szovjetunió Össz-szövetségi Növénytermesztési Intézete (VIR) a világ minden tájáról összegyűjtött káposztafajta közül a legszárazság-tűrőbbnek minősített. A hagyományos hajdúsági fejes káposzta fajták közepes vagy inkább nagy fejméretűek (2-4 kg), fejformájuk lapított gömb. Sok és nagyméretű külső levéllel rendelkeznek, levelüket vastag viaszréteg borítja, ezért színük gyakran szürkészöld. A lombzat és a viaszréteg alakulása miatt az átlagosnál lényegesen szárazságtűrőbbek.

A hajdúvárosok kollektív nemességük révén kikerültek a földesúri hatalom alól, de a 17. század utolsó évtizedétől már nem élhettek a legfontosabb nemesi privilégiummal, az adómentességgel. A hajdúvárosok határában is a 18. század közepétől a különleges növényi kultúrák, mint például a káposzta termesztése emelkedett ki.⁵⁵

1851-ben Hajdúhadház leírásánál a termékeny földjét említették meg, ami a káposzta termesztésre nagyon alkalmassá tette.⁵⁶ Híres káposztáskertje volt Hajdúhadháznak a község nyugati és északi részén. A *Hadházi* tájfajta (kissé lapos, kemény, tömött káposztafejjel) vált híressé. Mind téli, mind nyári káposztát termesztettek. A tájfajták alsó leveleik lehullatásával sokszor egészen rendkívüli száraz időszakokat is átvészeltek. Ilyenkor megnőtt a külső torzsájuk hossza. A külső torzsa meghosszabbodása miatt a fejek kialakulásakor a növények a sorban jobbra-balra dőlnek, de ez legfeljebb gépi betakarításukat tette volna nehezebbé, erre azonban már ezeknél a fajtáknál nem került sor, mert a gépesítés időszakára kiszorultak a termesztésből.

A széles és kanalasan homorú levelek a reggelre képződött harmatot a növény tövéhez gyűjtötték össze, így is védekezve az aszályos időszak káros következményei ellen. A lombzat erezete viszonylag durva, a fejet háromnál több levél borítja. A fej tömege 2-3 kg, de nem ritka ennek a többszöröse sem. A fej átlagtömege a tenyésztérettől, a tápanyagellátástól és a vízellátástól függött elsősorban.

A hajdúsági tájfajták tenyészideje hosszú, esetleg középhosszú. Elsősorban középhosszú téli tárolásra vagy savanyításra valók. A lapított fejűek érés után sem hajlamosak a felrepedésre. Betegségnek ellenálló képességük a modern fajtákkal nem versenyképes.

⁵⁴ Történeti néprajzi leírója a HÍR programban: Csoma Zsigmond, ágazati leírója pedig Zatykó Ferenc volt.

⁵⁵ Orosz 1975: 149–163.

⁵⁶ Fényes 1851. II.: 79.

A termőtájhoz tartozó, Nyíregyházától északkeletre fekvő Demecser környéki káposztatermesztést érzékletes ismertetését Jeszenszky Árpád így írta le: „Magját a gazdák kis kertjeikben maguk termesztették. A jól kifejlett káposztát betárolták vagy verembe, halomba rakták. Tavasszal kiültették, kivirágzott, magja beérett, akkor szárazul levágták, megszáritották és a magját kimorzsolták.”⁵⁷

A káposztát általában réti, korábban mocsaras-lápos talajban, úgynevezett *püfő* földben termesztették, melynek felülete laza, szinte koromszerű volt, a *püfő* alatt nedves volt az altalaj. Nem öntözték, ez volt az oka, hogy száraz évjáratban keveset termett. A demecseri termőhelyeket *tavilápnak*, *nagytonak*, *kolbár* dülönnek hívták, miután ezeken a területeken korábban tavak, mocsarak voltak.

A téli tárolás rendszerint árokba, barázdákba helyezéssel és földtakarással történt. Ilyen célra a fejeket gyökerestől szedték föl és vagy a káposztáskertben, vagy a ház körüli kertben ekével kihúzott barázdákba behelyezve takarták 20 cm földdel, vigyázva, hogy a földtakarás oldalt se legyen vékonyabb.

A legtöbb káposztatermesztő család savanyítással is foglalkozott, hiszen így sokkal több jövedelemre tehetnek szert. A kiforrázott és csavaros szorítóval ellátott dézsát hordót megtöltötték gyalult és egész *hasáb* fejekkel, melyekből előbb a torzsát eltávolították. A töltés 20-30 cm-es rétegenként történt. Minden rétegre szórtak sót, szemes borsot, főleg a torzsák helyén lévő lyukba, babérlevelet, köménymagot és kicsi kukoricacsövet vagy sárgarépát színezőnek. A nagy kamrába állították be a hordót, 14-16 °C-ra. Érés közben egyszer átmosták a szorítódeszkákat és leszűrték a levet, majd 2-3 hét múlva kész is volt a kellemes zamatú savanyú káposzta. A deszkák leszorítására sok helyen köveket használtak, amik állandó nyomás alatt és a kialakuló lé színe alatt tartotta, és védte a megpenészesedéstől a káposztát.

Az I. világháborús élelmezési gondok enyhítésére 1916-ban Demecseren egy káposzta feldolgozó „gyár” kezdte meg működését, melyben 360 földbe süllyesztett betonmedencében savanyították a káposztát, 3-4-szer újra töltve egy-egy őszi idényben. A II. világháború alatt szárított savanyú káposztát is állítottak elő. Itt dolgozták fel a demecseri határ 300-600 ha-os káposztaföldjének termését, de Gégény, Kék és Nagycsed környékéről is vásároltak alapanyagot.

A Hajdúságban a kisebb körzeteknek saját tájfajtái alakultak ki, így például a *Nagycseddi*, a *Hajdúhadházi*, *Pallagi lapos*, *Téglási*, *Pátróhai*, *Gégényi* és *Pallagi gömbölyű* stb. fajtanevekkel. Eredetileg a legtöbb környékbeli tájfajta a sok külső levéllel és lapított, közepesen tömör fejjel rendelkező régi német *Braunschweigi* fajtából alakult, a táj sajátos éghajlati és talajviszonyaihoz alkalmazkodóan. Ezekből a fajtákból ma már csak kettő szerepel az Országos Mezőgazdasági Minősítő Intézet által összeállított nemzeti fajtajegyzékben, az 1954-ben állami elismerésben részesült *Hajdúsági* és az 1971-es *Pallagi lapos*.⁵⁸

A *Hajdúhadházi* káposztából a híres növénynemesítőnek, Magyar Gyulának (1884-1945) sikerült a többi fajtát messze felülmúló szárazságtűrését előállítania. Hagyományosan a Hajdú-Bihar, illetve Szabolcs-Szatmár-Bereg megyékben volt a hazai fejes

⁵⁷ Jeszenszky 1995: 78.

⁵⁸ Mindkettőt az egykori Debreceni Egyetem Agrár Centrum Kertészeti Tanszéke tartja fenn.

káposzta termőterület közel 20%-a, de az öntözés nélküli termesztési gyakorlat miatt a termésátlag még az egyébként is kicsi magyarországi átlag 80%-a körül mozgott, így az országos ellátásból részesedése 12-15%. A 20. század második felének fejes káposzta termőterülete – a Duna-Tisza közét kivéve – hozzávetőlegesen egyharmaddal csökkent, és ez a folyamat ezekre a termőtájakra is jellemző volt.

A Szentesi fejeskáposzta

A *Szentesi*⁵⁹ fejes fehérkáposzta feje gömbölyű, sima levelű, viszonylag kevés levelű a feje, finom erezetű, üde fűzöld színű, hamvas, átmérője kb. 25-28 cm, a káposztafej átlagtömege 60-100 dkg. Túlérésben repedésre hajlamos, erőteljesen és gyorsan növvő, húsa zsenge, fehér és kitűnő, édeskés ízű.

Régi tájfajta, amely a paraszti szelekció révén állandósult jó tulajdonságokkal rendelkezik. Szentés az egyik legtovább török fennhatósági területen fekvő település volt, ahol a könnyen felmelegedő termékeny talajok és a szintén könnyen felmelegedő, öntözésre alkalmas vizek, valamint a mély fekvésű területek magas talajvízszintje a nagy vízigényű káposzta termesztésére kedvező volt. Már a törökkori összeírások káposztáskerteket említenek, és az adó formájában beszolgáltatott káposztákról tudunk, amik esetleg kontinuussá teszik a középkori káposztatermesztést. A 18. századtól, majd különösen a 19. század közepétől egyre erőteljesebben megjelenő bolgárkertészek munkáját dicséri a káposzta termesztése is. Fényes Elek 1851-ben megjegyezte, hogy Szentés földje gazdag termékenységgű, mert minden ugarolás, trágyázás nélkül is bőven terem. A közeli szegvári tanyák és a Kurca patak menti bolgárkertészek a káposztatermelést magas színvonalra juttatták. Az állandó minőségi felügyelet, a pozitív szelekció és a paraszti maggyűjtés biztosította a helyi ökológiai adottságoknak megfelelő legkedvezőbb tájfajta, a *Szentesi* kialakulását.⁶⁰ A privatizáció után, napjainkig termesztett fajta, sőt azon kevés régi magyar tájfajta egyike, amelyet az 1999. évi vetőmag (szaporítóanyag) törvény is termesztésre engedélyez.

Főzve a középkor óta fogyasztották főleg, hússal egybefőzve, töltve általánosan elterjedt tömegételként. Elsősorban friss fogyasztásra alkalmas, savanyításra nem használták. Az egyik legkorábban szedhető hazai káposztafajta. Gyenge erezete miatt jól főzhető. A káposzta Magyarországon fontos népelelmezési cikk volt. A 17–18. századtól a káposztalevél alakja alapján már Magyarország címerének is nevezték a növényt, és az ország alakjához hasonlították. Ezt a hasonlatot először a Zrínyi-szakácskönyv szerzője írta le 1662 előtt. Lippai(y) János, az első magyarnyelvű kertészeti könyv szerzője is a káposztát régi magyar, elterjedt ételalapanyagként írta le 1664-ben, ezt a címer hasonlatot megemlítve. Bél Mátyás is a 18. század elején a szalonnával, disznóhússal főtt káposztát dicsérte, de még 1796-ban Gvadányi János is a magyar „nemzeti ételek” között a káposztát és a káposztás ételeket az első helyre tette. A magyarországi

⁵⁹ Leírója: Csoma Zsigmond a HÍR programban.

⁶⁰ Nem véletlen, hogy ezt a kedvező adottságokat örökítő tájfajta nemesítette tovább Szalva Péter, a Vetőmag Vállalat Kutató Állomásán, Szentesen, 1968-ban.

káposzta kedveltségét és elterjedtségét valószínűleg a másfél évszázados török hódítás és az ennek hatására Magyarországra került balkáni, délszláv népcsoportok is elősegíthették, mert például a magyarországi szerbeknek szintén egyik fontos étele a káposzta volt. A töltött káposzta ugyanis a táplálkozástörténeti kutatások szerint a szőlőlevélbe burkolt, göngyölt török húsétel-vagy kásaétel közép-európai átvételét jelentette.⁶¹

Rövid tenyészideje (70-75 nap) miatt korai szabadföldi termesztésre ajánlották, 40x40 cm-es tenyész területet kívánt. A 20. század utolsó évtizedeitől már a fólia alatti hajtatásra is ezt a fajtát használják, mert a rövid tenyészideje miatt hamar fejesedett, és a fóliától védett tenyészhelyen primörként szedhető volt. Túlérésben repedésre hajlamos. Kissé fagyűrő (-3 foktól -5 fokig). Ömlesztetten, nagy ládákban szállítják és árusítják a magyarországi piacokon. A termesztésének időszaka elsősorban koranyáron, azonban az év második felében viszont már más, hosszú tenyészidejű fajták teljesen kiszorítják.

Erdélyben is számos helyi tájfajta alakult ki. Ezek is a több évszázados termesztési gyakorlatnak, tapasztalatnak és a kedvező ökológiai adottságoknak köszönhetőek. A földeken megtermelt terményekből a korábbi évszázadokban⁶² tizedet kellett adniuk az adózóknak, így a káposztából is. A székelyföldi falvakban a káposztáskertek a belső-magyarországiakhoz hasonlóan fontos szerepet játszottak.⁶³ Az alábbi tájfajtákat termesztették, amelyek egyben egy-egy tájkeretet is jelentettek a nagymértékű káposztatermesztésben.

A Vaslábi fejeskáposzta⁶⁴

A *Vaslábi fejeskáposzta*⁶⁵ tipikus régiója: Gyergyó vidéke. Különleges, egyedi jellemzője, hogy Gyergyó-szerte ismert. A környékbeliek a másik híres káposztától, a gyergyószárhegyitől a vaslábi káposztát ugyan kisebbnek, de jóval ízletesebbnek tartják. Tömött, kemény feje van, vékony, szorosan egymásra simuló levelekkel. A vaslábi káposztakereskedők úgy kínálták fennhangon, híres portékájukat: *Ez ugyan kisebb fejű, mint a Szárhegyen termesztett káposzta, de sokkal keményebb, több lapi van benne, mert a lapuja vékonyabb!*

Az Erdélyi Magyar Szótörténeti Tár a fejes káposzta címszót 1594-ből említi először. A vaslábi káposzta mint tájfajta már a 18. század végén ismert volt. Valószínű a kedvező ökológiai adottságokon felül az értékesítési lehetőségeknek köszönhetően termesztése korán kialakult. Gyergyóban a káposzta egyébként az 1700-as évek elején jelent meg. A vaslábi jobbágyok szolgáltatásai közt a káposzta 1773-ban megtalálható.⁶⁶ A 24 jobbágytelek mindegyike 25-25 fej káposztát szolgáltatott be. 1820-ban, amikor a vaslábi jobbágytelkek száma 32-re emelkedett, telkenként 100 fej káposztát adtak, ami a káposztatermesztés fejlődését jelentette. A 19–20. században a falunak

⁶¹ Vö: Kisbán Eszter kutatásaival.

⁶² Trócsányi 1956: 44.

⁶³ Vö: Imreh 1973: 158–163.

⁶⁴ Leírója az erdélyi HÍR programban: Csoma Zsigmond.

⁶⁵ Leírója az erdélyi HÍR programban: Csoma Zsigmond.

⁶⁶ Leírója az erdélyi HÍR programban: Csoma Zsigmond.

nagy hírnevet és jelentős jövedelmet hozott ennek a növénynek a termesztése és az értékesítése. A 20. század második felében a Gyergyói-medence mezőgazdasági termelőszövetkezetei is nagy mennyiségű káposztát szállítottak a közelebbi-távolabbi városok piacaira.

A káposzta Gyergyóban is fontos és alapvető népelelmezési cikknek számított. Számos formában készítették el, a káposztás hús alapvető ételféleség volt a korábbi évszázadokban. Kenyérsütéskor a kisütendő kenyértésztát káposztalevélbe tették, édes töltött és lucskos káposztát, káposztalevest, káposztás laskát (káposztás tésztát), káposztás rétest készítettek belőle az asszonyok. A savanyú káposztát savanyúságnak, töltött és rántott káposztának, disznóléskor káposztalé-levesnek, böjti időben olajos káposztának főzték meg. De elkészítették kolozsvári káposztának, székely gulyásnak is, főtt fő ételként. Gyógyhatásaként a savanyított káposztalevet meghűléskor itták, az édes káposztalevéllel pedig a fagyást szenvedett testrészt borogatták be.

A saját termelésű vetőmagot általában hóolvadáskor vetették el, hogy még a *hólé fogja meg*. A káposztáskert talaját gazdagon megtrágyázták marhatrágyával, és háromszor felszántották, hogy porhanyós föld várja a palántákat. (Összel szántottak, majd tavasszal és közvetlen a palántázás előtt). A palánták kiültetése június első hetében történt, amit *szárazság hetének* neveztek. A következő hét a káposztahernyók hete volt, ezért nem ültettek ekkor már, Antal napja környékén (június 13). A beöntözés után háromszor kapáltak, először három héttel a palántázás után, majd három-három heti időközönként. A káposztáskerten csak a vízhez közeli palántákat öntözték. Azt tartották, hogy a káposztáskert mellett feltörő forrásvíz miatt mentesek a palánták a pillangóktól és a hernyóktól.⁶⁷ A fejesedő káposztára augusztustól a vágás napjáig határpásztorok vigyáztak. A káposztavágás napja október 15-20 között volt. A szomszédos községekből (Újfaluból, Tekerőpatáról, Gyergyószentmiklósról) jöttek a segítők, a káposzta bérvágók. A vágás után a vágás napján, vagy a káposztavágás utáni vasárnap táncmulatság zárta le ezt a fontos munkát, megünnepelve a káposzta betakarítását. Ezután a káposztásföldön állatokat, teheneket legeltettek, majd pedig az őszi szántás következett.

Vaslábnak megvolt a maga történetileg kialakult értékesítési körzete. Az októberi gyergyószentmiklósi szombati, az alfalvi pénteki és a ditrói keddi hetivásárokon jelentek meg a káposztásszekerek a környéken, akár még december közepéig is. Ilyenkor több száz szekérenyi káposzta kelt el. Gyakorlatilag az egész falu a káposztatermesztéssel foglalkozott. A híres tájfajtát házaknál, ablakba, ajtóra kifüggesztett, kiszúrt káposztafajak formájában jelzik, mintegy cégérként, hirdelve, hogy ott káposztát lehet venni.⁶⁸

A Szárhegyi káposzta

A Szárhegyi káposzta⁶⁹ Gyergyó-szerte, de még Erdély szerte is ismert. A környékbeliek a másik híres káposztától, a *Vaslábitól* a Szárhegyi káposztát nagyobbak, de nem olyan

⁶⁷ Tarisznyás 1969: 7.

⁶⁸ Garda 1998.; Rab 2001.; Tarisznyás 1969: 7., 1982.

⁶⁹ Az erdélyi HÍR programban leírója: Csoma Zsigmond.

ízletesnek tartják. A szárhegyi káposztakereskedők is úgy kínálták híres portékájukat: *Ide, ide, finom friss szárhegyi káposztára, / ebbe nem kell annyi zsír, mint a vaslábiba!* Kétfajta káposztát termesztettek: az egyik sötétebb zöld színű, a másik fehérebb, de vékonyabb, finomabb levelű volt. Ezért ez utóbbit jobb minőségűnek tartották. Gyakorlatilag tájfajtaként maradt fenn ez a két káposzta.

A Szárhegyi káposzta már a 18. század végén ismert volt. Valószínű a kedvező ökológiai és értékesítési lehetőségeknek köszönhetően termesztése korán kialakult. Gyergyóban a káposzta az 1700-as évek elején jelent meg. 1742-ben a szárhegyi kastélytól nyugatra 73 öreg ölnyi távolságra feküdt egy kb. 170 méter hosszú és 68 méter széles káposztáskert.⁷⁰ Ezt a földesúr kiadta felesbe a falu lakóinak káposztatermesztésre. Ebből a termésből a kastélyban 14 káposztás hordónyi termés savanyodott, a *Nagy Palotaterem* alatt levő *Káposztás pincében*. A szárhegyi káposztáskertet a családok egymás között egyenlő arányban osztották el, majd öröklés révén aprózódott a terület. A 19–20. században a falunak nagy hírnevet és jelentős jövedelmet hozott a káposztatermesztés és a káposztaértékesítés. A 20. század második felében a Gyergyói-médenca mezőgazdasági termelészövetkezetei nagy mennyiségű káposztát szállítottak a közelebbi-távolabbi városok piacaira.

A saját termelésű vetőmagot általában március 19-én, József nap körül vetették itt el. A káposztáskert talaját gazdagon megtrágyázták marhatrágyával és háromszor felszántották, hogy porhanyós föld várja a palántákat. (Ősszel szántottak, majd tavasszal és közvetlen a palántázás előtt). A palánták kiültetése június elején történt, Antal napja környékén (június 13). A beöntözés után háromszor kapáltak, először három héttel a palántázás után, majd háromheti időközönként. Az öntözővizet a káposztáskerten átfolyó Güdüc-patakából vederrel merték ki, majd ebből, csuporral öntöztek. A fejedő káposztára augusztustól a vágás napjáig határpásztorok vigyáztak. A káposztavágás napja október 15–20-a között volt. A szomszédos községekből (Ditróból, Alfaluból, Gyergyószentmiklósról) jöttek a segítők, a káposzta bérvágók. A vágás után állatokat, teheneket legeltettek a káposztásföldön az őszi szántásig.

Szárhegyen gyakorlatilag az egész falu káposztatermesztéssel foglalkozott. A Szárhegyi káposztának történetileg kialakult eladási körzetei voltak. Októberben Gyergyószentmiklóson a szombati, Alfalván a pénteki, Ditrón a keddi hetivásárokon jelentek meg a káposztásszekerek. Ilyenkor 200–300 szekérenyi káposzta is elkelt. Vásárnaponként mind Remetén, mind pedig Gyergyócsomafalván árulták a káposztát, sőt Maroshévízre, Tölgyesbe és Borszékra is eljártak árusítani.

Káposztafejek jelzik itt is, hogy káposztát lehet venni az így megjelölt portán.⁷¹ A Szárhegyi káposzta hamar érlelődő, sajátos értékek őrzője. E káposzta a gyergyói szakácsmesterek szerint is más, mint bármelyik máshol termesztett káposzta. A szárhegyiek nem titkolt reménye, hogy termékük egyszer olyan híres lesz, mint a magyarországi testvértelepülésük, Vecsés káposztája. Az első szárhegyi káposztafesztivált 2007. október 15-én rendezték meg, hagyományteremtő szándékkal. Bár a káposztatermesztés szokásai többszáz évesek, de előre tekintve, a gyergyószárhegyi községvezetés úgy

⁷⁰ Az erdélyi HÍR programban leírója: Csoma Zsigmond.

⁷¹ Garda 1998.; Tarisznyás 1969: 7.; 1982.

vélte, olyan szokást kell megteremteni, ami több, mint csupán egy tarka sokadalom. Ezt a célkitűzést próbálták megvalósítani az első Szárhegyi Híres Káposztavásár és -fesztivál óta. Nem véletlen tehát, hogy a káposztáskert őrzésébe a falu polgármestere is bekapcsolódott, gyakran megjelenve motorkerékpárján éjszakánként is. Az alpolgármester és családja pedig metsző szélben vágta a káposztát a vasút, a *Repülőrét* és a falu határolta káposztáskertben. Meg is próbálták levédeni a *Szárhegyi káposztát*, aminek magvait ma is 40-50 asszony termeszti. Bár októberben hideg szél fúj gyakran már ezen a napon, néha esik is az eső. Mégis a lelkes hagyományőrök,⁷² a régi szárhegyi káposztás szokásokat felidéző játékokat mutattak be ilyenkor. A fesztiválon töklámpás-kiállítást is szerveztek, valamint főzőversenyt, káposztavásárt és sokadalmat, egyféle közösségi újratereztett ünnepet agrármarketingként. A tartalmas napot bál zárta. A fesztivál, amit a Szent Ferenc-rend templomában négy pap által bemutatott szentmisével kezdtek, majd a *cikások* (a káposztafejet felszeletelők) káposztáskerti kirándulásával és a községközpontban szervezett rendezvényekkel színesítettek. A híres Szárhegyi Káposztavásárt és Fesztivált a Torzsások Turisztikai Egyesülete, a helyi önkormányzat, valamint Hargita Megye Tanácsa rendezi évente, amellyel egy időben zajlik a Hagyományos Termékek Őszi Vására is.

A Csíkcsicsói káposzta

Madéfalva és Csíkcsicsó lakói a kertek végéig kinyúló, kiszárított tőzegtelepen valamikor zöldséget, elsősorban káposztát,⁷³ burgonyát, gabonát termesztettek. A 21. század elején, ősszel, káposztavágás idején Madéfalván még dolgozott egy-két ember, de Csicsóban, már nem használgák a *káposztáskertnek* hívott egykori dülő nevét. A csicsóiak, a híres káposztatermelők, többnyire egyszerűen parlagon hagyták, vagy befűvesítették ezt a kertet, amely egykor a káposztájáról volt nevezetes. A gazdagon termő földjéből minden családnak jutott hét ár nagyságú földterület, amit a családok különösen értékesnek tartottak. Sehol akkora káposzta és pityóka (burgonya) nem termett, mint a *Káposztáskert* fekete, termékeny földjében.

A *Csicsói káposzta* október közepére beért, kiváló minőségű, vékonylevelű, apró, kemény- és épfejú volt, amely nyersen 6-7 hónapig, besózva nyárig is romlatlanul elállt. Csíkcsicsó és Csík szépvíz lakóit a székelyek, speciális kertészeti hagyományaik miatt *káposztásoknak*, *torzsásoknak* csúfolják.⁷⁴ A szépvíziek fehérlevelű, puhább fejú, durvább erezetű nyári káposztájához képest *nagyobb hírű* a csicsóiak *megfelelőbb minőségű*, és ezért keresettebb, *eltenni való* téli káposztája, amit 1869-ben „az Olt téri kertekben oly nagy mennyiségben termelnek, hogy nemcsak Csíkot ellátják a magyar konyha e kedvenc cikkével, hanem egész Brassóig, sőt Maros-Vásárhelyig, sőt tovább is széthordozzák” – mint Orbán Balázs leírásából megtudhattuk.⁷⁵ Ugyanekkor

⁷² Danguly Ervin és családja, valamint Molnár Csilla tanítónő és tanítványai.

⁷³ Az erdélyi HÍR programban leírója: Kelemen (Becze) Zsuzsa

⁷⁴ Duka 1995: 49, 61.

⁷⁵ Orbán 1869: 60.; Dr. Endes 1994.; Venczel 1995.

február közepe tájékán Udvarhely megyében és a szászok közt a csíki káposztának a magjával üznek házikereskedést. Egy kis fél dióhéjnyi magért egy kupa kukoricát is kértek.⁷⁶ A csicsóiak jövedelmének 90% -át a mezőgazdaságból, az 1962-ben bekövetkezett szövetkezetesítéséig a káposzta biztosította.

A Csicsói káposzta, kiválóságát főleg az Olt-melléknek nevezett terület magas tápanyagtartalmú, fekete, tőzeges, nedves vizes termőterületének és szellősebb klímájának köszönhetette, amit nemzedékek sora káposztáskertként hasznosított. Itt családonként 4-5 ár, a gazdagabbak 7-8 ár nagyságú, sáncárokkaal körülvett parcellát birtokoltak. A más növény termesztésére alkalmatlan területet, az 1980-as években történő lecsapolásáig változatlan módon művelték. A káposzta a csicsóiak mindennapi és ünnepi étkezésének fontos részét adta, mind főfogásként, mind savanyúságként egyaránt. Mondogatták, *akkor van ünnepélyes hangulat, ha a káposztának megyen a jó főtt szaga. A töltelékes káposzta* nem hiányozhatott a torok és lakodalmak étkefogásai közül. Újévkor *székelygulyást* készítenek. Téli disznóvágáskor kolbászhus-gombóc, apróra vágott húsos és agyas káposztalé-levest főztek, tokány mellé rántottkáposztát, sült véres és kolbász mellé olajozott *káposztacika* salátát szolgáltak fel. Kedvelték a rakott káposztát, a lucskos káposztát, a *káposztás laskát*. Meleg főtt krumpli mellé kitűnő itálnak tartották a hideg káposztalevet. Ugyanezt magas C-vitamin tartalmáért meghűléses betegségben szenvedőkkel itatták, míg káposztalevéllel belsőleg a hasfájást, puffadást, külsőleg – a dagadt lábra kötve – a reumás fájdalokat orvosolták, mivel ez úgymond *kihúzza a vizet*.

A kétéves növény termesztésének hagyományosan kialakult módja, az idők folyamán módosult. A fajta megőrzését magtermesztéssel biztosították: őszi *káposztavágáskor* a legszebb 6-7 gyökeres fejet pincében teletették, majd a márciusi kiültetésüket követően *megvágják a tetejüket*, és a *tetőzésüket* (kivirágzásukat) öntözéssel siettetik. Az őszi beérő káposztamagot a következő áprilisban úgynevezett *hólevél*, kézi sorbavetéssel, a házikertbe szórták el. A káposztapalántát Szent Antal hetében (június 13.), manapság pedig már hetekkel korábban a káposztáskertbe palántálták ki. Főleg nők dolga volt ez a munka, ma pedig már családi munka. Az egyes töveket kb. 40x40 cm-es távolságra ültetik egymástól, *hogy egy nyúl meg tudjon heverészni* közöttük. A palántát kétszer-háromszor gondosan megkapálják, *meggyomozzák*, vigyázva, nehogy *megvakuljon*, vagyis nehogy a káposzta-sziklevelek közé föld kerüljön, és így ne legyen egészséges, szép feje. A kártevőktől régen a tavalyi sós káposztalé segítségével, ma már vegyszeres permetezéssel védekeznek. A vizes, tőzeges föld biztosította a növény vízigényét, csupán szárazságban öntöztek csak, a kertet körülvevő árokban meggyűlő vízzel. Nyáron át éjjel-nappal helybeli földnélküli *káposztaőrök*, *mezőrök* őrizték a veteményt, káposztában kapott fizetségért. Csak akkor tartották káposztavágásra, betakarításra alkalmasnak a növényt, ha a *hóharmat megütötte* a káposztát. A *káposztavágásra* október 16-án, Gál napján került sor. A *káposztaszüret* népi sokadalomszerű, zenés ünnepnek számított a faluban, amire csereárújával a szomszéd falvak vásárlóközönsége is egybesereglett.

⁷⁶ Kozma 1879: 210.

A nyers káposztát télen gyökerestől a pince homokjába elültetve állították fel, vagy árokban, prizmában, veremben tárolták. A tartósítás legáltalánosabb módja az *elsózás* volt. E műveletre a november elseje előtti héten került sor, mert a *Minden-szentekkor* elsózott káposzta elrohadna. Minden fejhez egy maréknyi sót számítottak. Letisztították a felső leveleit, kifűrik a torzsáját, helyébe sót tettek, majd a hordóba vagy kádba helyezték. Ízesítőül kaprot, csombort, néha meggyfalevelet, és tormát adtak hozzá, mert ez utóbbi a fejeket is keményen tartotta. Egy vöröskáposztától a káposztalé szép pirosas színt kapott. Kivárták, hogy a só elolvadjon, és csak három nappal később *levezték el*, vagyis töltötték fel vízzel. A sós levet hetenként egyszer leengedték és újra visszatöltötték.

A 21. század elején a csíkszeredai piacon, továbbá nagykereskedelmi központoknál értékesítik portékájukat: emellett egyes vendéglők, nagyüzemek már ültetés előtt megrendelnek egy nagyobb mennyiséget. Majdnem minden háznál, főleg a nagy földbirtokkal rendelkező gazdáknál van eladó káposzta.

A Csíkszépvízi káposzta

A Nád-dülő körülbelül 25 hektár nagyságú, a tőzeges földje szintén kiváló a káposzta termesztésére. A Csíki-medence⁷⁷ klímája ma kifejezetten hideg. Magas, zárt medence lévén az évi átlaghőmérséklet alacsony, a tél gyakran 6-7 hónapig tart. Emiatt a vegetációs időszak sokkal rövidebb, mint akár a szomszédos Háromszéken, vagy Udvarhelyen. A tavaszi szántás például legalább két héttel később kezdődik, mint a szomszédos területeken, és az al- és felcsíki részek között is eltérés van. Az uralkodó szélirány északi, és északnyugati, a hegyek és a medence nagy szintkülönbségei miatt az átlagos csapadékmennyiség 1200 mm. Szintén az időjárásnak tulajdonítható, hogy az újkorban Csíkban elsősorban rozsot, árpát és zabot termesztettek, kisebb mértékben búzát. A szántók többségükben a síkon helyezkednek el és nagyon trágyaigényesek. Gyümölcsöt, az alma kivételével, általában máshonnan hoztak. Legnagyobb részét erdő borítja, földművelésre alkalmas hely – Orbán Balázs szerint még 1869 körül is – csupán az egész terület alig 1/10-e. Az erdők az építési alapanyagul, és tüzelőül szolgált, illetve cserekereskedelemre használt faanyag mellett (túlnyomórészt fenyő) különböző erdei haszonnövényekkel is szolgáltak (gomba és különböző erdei gyümölcsök). A gazdag, dús legelői kedveztek az állattartásnak, lovakat, szarvasmarhát, juhokat *nagy bőségben legeltetnek*. Sertéseiket makkoltatni a szomszédos vármegyékbe, vagy Moldvába vittek.⁷⁸

⁷⁷ Erdély keleti szélén, a Keleti-Kárpátok hegyközi medenceiben, az Olt forrásvidékén, illetve felső folyása mentén fekszik. Ma Hargita megye része. Északi és déli határait – az egész medence alakját meghatározó – Olt forrásától a Tusnádi-szorosig számítják, keleti és nyugati határait a Csíki havasok és a Hargita vízválasztói alkotják. Az Erdélyi-medencétől a Hargita andezitekkel álló újvulkáni vonulata választja el. A Csíki-havasok magába foglalja Gyimes vidékét és a Kászoni-medencét is, hosszúsága 50 km, szélessége 10-15 km. Az 1876-ban alakult Csík vármegye magába foglalta Csík-, Gyergyó- és Kászoni-széket, területe 5064 km².

⁷⁸ Benkő J. 1778: 204.; Orbán 1869: 4-5.

A Nád-dülő neve is utal a káposzta által kedvelt vizes és tápanyagban dús talajra. A helyben termesztett magból lett a híres *Szépvízi* káposzta. A ragyogó tavaszi nap-sütésben gyors fejlődésnek indultak a palánták. A községben nagy hagyománya volt ennek a növény termesztésének, köszönhetően a különleges mikroklímával rendelkező Nád-dülőnek. A tőzeglápon zamatos, vékony levelű, kissé laposabb formájú káposztafejek fejlődnek, ez együtt teszi jellegzetessé és nevezetessé a *Szépvízi* káposztát. A településen szinte minden negyedik család foglalkozik a 21. század elején is káposzta-termesztéssel. A helyi jellegzetes káposztát emberemlékezet óta termesztik a faluban. Évről évre a növény magját is begyűjtik, így a hosszú évek folyamán kialakult egy Szépvízre jellemző tájfajta. Akadnak olyanok, akik üzletben vásárolt magot ültetnek, amik a falu káposztáskertjének nevezett *Nád-dülő* éghajlatának és talajának köszönhetően szintén zamatos fejeket hoznak. A magokat *Szent Antal második keddjén* vetik. A palántázásra júniusban, *Szent László hetében* kerül sor. Kosarakban, dobozokban, ládáknak kiviszik a körülbelül 20 centis palántákat a *Nád dülőbe*, és ott 50-60 cm távolságra elültetik. Ahogy az öregek mondták, *egy bárány el kell férjen köztük*, ugyanis, ha közelebb kerülnek egymáshoz, kisebb fejek fejlődnek. A nyár folyamán kétszer kapálják, mindent kézi erővel végeznek, ugyanis nem nagy parcellákról van szó. Van, aki a nyár folyamán *lapizza* (levelezi) a káposztát, vagyis a lehajló leveleket, melyek nem a káposztafejre vezetik a vizet, letörik. A termés vágása késő ősszel, Gál napján, vagy a hozzá legközelebbi szombaton történik. Fontos, hogy a káposztát többször érje a hóharmat, mert véleményük szerint az jót tesz a termésnek. Vágás után felszántják a földeket, tavasszal pedig újra, ráadásul palántázás előtt is, hogy laza legyen a talaj. A betakarítást és az ültetést is közösen végzi a falu közössége, ami megtartó erejű, összefogásra sarkalló hagyománya a településnek. A *Nád-dülőben* néhány gazda szekérral hordta a trágyát a parcellájára. A termelők igyekeznek elkerülni a vegyszeres kezelést, a káposztabolha ellen is régi módszerrel, fahamuval védekeztek.

Az ősszel betakarított káposzta egy részét a falu gazdái értékesítik. *Gyermekkorunkban nem is volt Csikban máshol káposzta, csak Szépvízen. Akkoriban főleg a felcsikiak és a gyimesiek* jöttek szekerekkel vásárolni a termésből – mesélték az idős emberek. Ma már inkább a városból és a környező falvakból jönnek a felvásárlók. A család számára szükséges káposztát hordókban savanyítják. Ami nem fér a hordóba, és eladásra sem kerül, azt ősszel behordják a kertbe, és egy rend szalmával betakarítják a hó elöl. A káposzta így tavaszig eláll, és frissen fel lehet használni. Pincében is telettethető, de vannak olyan helyek, ahol a fejek hamar kiszáradnak, ami viszont a szabadban nem történhet meg. Az emberi fogyasztásra fel nem használt zöldségeket az állatokkal etették fel.

Az egyéni, családi káposztatermesztés a rendszerváltás után itt is újra kezdődött, amikor az emberek visszakapták földjeiket. A területet azelőtt is használták zöldségtermesztésre, csak a kollektív (szövetkezet) keretén belül. A *Szépvízi* káposzta attól sajátos, hogy a magot is a gazdák termesztik, ezáltal egy helyi jellegzetes tájfajta alakult ki, ami *poronyós*, de ehhez hozzájárult a talaj összetétele is. A magtermesztés esetében az ősszel betakarított káposztából néhányat a pincében átteleltettek, majd kora tavasszal kiültették a kertbe. A 17. században már létezett itt káposztavásár. A Nád-dülőben található tőzeglápnak kitűnő adottsága van a C-vitaminban gazdag zöld-

ségféle termesztéséhez. A korábbi generációk, a székely leleményességnek köszönhetően rájöttek, hogy nem csak pityókából (burgonyából) lehet pénzt nyerni, és ezt ki is használták: cserekereskedtek a káposztával. A közeli vidékekről jöttek kádárok, kovácsok, csergekészítők, akik saját termékeiket cserélték el a *Szépvízi káposztáért*. Szépvíz község káposztáskertjét közel 750 gazda művelte.⁷⁹

Szépvízen is megrendezték az újrateremtett káposztafesztivált a szépvízi káposztáskertben. Őszönként, október 16-a körül, szombat reggel megmozdult a három falu apraja-nagyja. A Gyimesek felé vezető út mellett található káposztaföldeken igyekeztek betakarítani a termést. A hideg ellenére már hajnalban szorgosan folyt a munka. A lovas szekereket, az utánfutós traktorokat és egyéb járműveket roskadásig pakolták. A fesztivál keretében a dűlőben felállított színpadon környékbeli (Szépvíz, Borzsova, Szentmiklós, Szenttamás), és magyarországi (Kisgyőr, Újkígyós, ez a ket-tő testvértelepülése a csíki községnek) hagyományörző néptáncscsoportjai szórakoztatták a jelenlévőket, akik szép számban verődtek össze, a környékről és távolabbról egyaránt. A színpad körül felállított standoknál helyi termékeket – házikenyeret, kolbászt, mézet, szörpöt stb. – lehetett vásárolni. Tíz üstben finom káposztás étkek rottyogtak, kellemes illatuk belengte a környéket. A tantestületek, a közbirtokosok, a hivatal alkalmazottai, a helyi családok, valamint Újkígyós testvérváros küldöttségének tagjai fogtak fakanalat kezükbe, és gyűjtöttak be a bogrács alá, délre elkészítve az ebédet, amit bárki megkóstolhatott.

A káposztát itt is tavasszal Szent László hetének egyik napján ültetik, és októberben Gál napján, vagy a hozzá legközelebb álló szombaton vágják. Mindent egy nap végeztek el, mert olyan parcellák is vannak, ahová nem vezetett út. Egy árnyi területen átlagban 360 fej káposzta termett. Sok káposztát vittek Felcsíkra és a Gyimesekbe. A helyi büszkeség és presztízs tárgya a kiváló káposzta, ami *tömött fejű, vékonyabbak a levelei, nem szíjas és nagyon hamar megfő, nem beszélve az erőteljes ízről* – vélték büszkén a szépvíziek.

A Káposztásszentmiklói káposzta

A 19. században Besztercétől Szebenig jól ismert és kedvelt káposzta tájfajta volt a *Káposztásszentmiklói káposzta*.⁸⁰ Nevét főleg a Nyárádszentmiklós környéki termesztése után kapta, de eredetileg a *Balinkai* nevű tájfajtából, helyi paraszti szelektálás útján alakulhatott ki. Világos színű, vékony, finom levélállományú, szóásra kiválóan alkalmas káposzta volt. Nyárád-mentén a kedvező természeti adottságoknak köszönhetően, a folyó tápanyagban dús öntéstalaján a káposzta termesztése már a 15–16. században megjelent. Apáczai Csere János is említette, főleg az emberi szervezetre gyakorolt jó egészségügyi hatását.

⁷⁹ <http://www.szekelyhon.ro/aktualis/csikszek/helyben-termesztett-magbol-lesz-a-hires-szepvizi-kaposzta/print>. (Letöltés: 2013. 12. 17.)

⁸⁰ Leírója Orosz Ferenc a HÍR erdélyi gyűjteményben.

Szálás, kiültetett palántáról nevelték, amelyek május 31-ig ültettek ki. Előfordul újabban, hogy május elején a szabadföldbe vetik. A gyors fejlődés érdekében nagy mennyiségű istállótrágyát szántottak mélyre az őszi szántás alkalmával. A területet tavasszal elsímítózták, és gyommentesen tartották a vetésig. 2 cm mélyen és 60 cm-es sortávolságot alkalmaztak, majd 50 cm-es tőtávolságra ritkították ki a vetett, kikelt kis lomblevelű növénykéket. A Nyárad öntéstalaja miatt öntözés nélkül is tudták természeteni, kapálással biztosítva a talaj vízháztartását, a párolgási veszteséget. A káposztavágás fő szezonja Márton nap (november 11.) környékének vására volt. A káposztákat ilyenkor sózták el.

A Székudvari káposzta

Ha Arad közelében késő ősszel, a savanyú káposzta eltevésének az időszakában az ember rákérdez valamelyik piacon az eladásra kínált fejes káposzta termőhelyére, szinte biztosan Székudvart nevezik meg.

A Hóstáti (savanyú) káposzta

A *Hóstáti* (savanyú) káposztának⁸¹ két változata volt használatos: a *döngölt káposzta* 2-3 mm szélesre gyalult, fehér színű, kellemesen savanyú ízű és illatú, illetve a *hordós káposzta* ugyanolyan színű, ízű és illatú, de egészben, fejesen, aprítás nélküli formában tartósított káposztát jelentett. Elsősorban a táji jellegű, házilag fogott magból növelt, vékony levelű, zöldes színű, lapos fátyolkáposztát savanyítják, de az utóbbi két évtizedben már boltban vásárolt hibridmagokat is használnak. A *hordós káposzta* összetétele: 100 kg káposztához 2 kg só, ízlés szerint kapor, csombor.

A hóstátiak Kolozsvár keleti, északkeleti, és nyugati külvárosainak földműveléssel, marhatenyésztéssel, fuvarozással foglalkozó, a városon belül egy sajátos paraszti kultúrát kialakító közösségét jelentik, amely Kolozsvár piacát zöldséggel, tejjel látta el már a 17–18. században. Kertgazdálkodásukra nagy hatással volt a 20. század fordulóján megjelenő bolgárkertészek példája. Ennek alapján tértek át például az öntözéses zöldségkertészetre. Az 1910-es évek legelején a Kolozsvári Gazdasági Akadémián gyümölcs- és zöldségtermesztőknek tanfolyamokat szerveztek, amelyeken a hóstátiak is részt vettek. A Kolozsvári Gazdasági Egylet által rendezett 1912-es, első terménykiállítás valamennyi díjazottja hóstáti gazda volt. Egyre eredményesebb kertgazdálkodásuk tette lehetővé a lakosságban felduzzadt város zöldségszükségletének kielégítését. A korábban életformának számító zöldségtermesztés és értékesítés a II. világháború után egyre inkább kiegészítő tevékenységgé vált. 1990 után azonban többen visszatértek a jól bevált hóstáti jövedelemszerzési forrásokhoz: a zöldségfeldolgozáshoz és értékesítéshez, így a savanyú káposzta készítéséhez is. Termékeiket Kolozsvár piacain értékesítik, intézmények számára nem termelnek, legfeljebb a mun-

⁸¹ Leírója Tötszegi Tekla a HÍR erdélyi gyűjteményben.

kafolyamat egy részében (például a káposzta meggyalulása) vesznek részt. Régebben kézi gyaluval gyalulták a káposztát, az első elektromos káposztagyalut az 1980-as évek elején hozták Magyarországról. Ma már mindenki elektromos gyalut használ, amelyeket Vecsésről szereztek be.

A savanyú káposztát mind savanyúságként, mind pedig különböző ételek alapanyagaként használják: például töltött káposztát, kolozsvári káposztát, székelygulyást készítenek belőle. A karácsonyi, húsvéti ünnepek előtt különösen keresett termék a kolozsvári piacokon, hiszen az ünnepi étkezésnek ma is elmaradhatatlan fogása a töltött káposzta. Levét, míg nem nagyon sós, magában vagy húsos ételek mellé isszák, különböző levesek alapanyagaként is hasznosítják.

A zölden levágott káposztát hagyják egy-két hetet fehéredni, mielőtt savanyítják. Külön választják a tömött, kemény fejeket, ezekből készül a gyalult, *döngölt* káposzta. Az utóbbi 20 évben általánossá vált elektromos gyalulás előtt el kell távolítani a káposzta torzsáját, mert megkeserítené a savanyú káposztát. A régebbi fahordók helyett ma már mindenki műanyag hordókat használ. Legmegfelelőbbnek a 200-220 literes hordókat tartják, amelyekből viszonylag hamar elfogy a káposzta, így kevesebbet érintkezik levegővel, és jobban meg is őrzi minőségét. A kisúrolt, kiforrázott hordók aljába helyezik az ízesítőket: kaprot, csombort. Erre helyezik rétegesen a sóval megszórta, meggyalult káposztát. A sózott káposztát döngölővel jól megdöngölik, míg feljön a leve, arasznyi helyet hagyva az erjedésnek. Fakereszttel leszorítják, arra követ tesznek. 3-4 nap után kezdett *főni* (erjedni), miután felfőtt, leszedik a tetejéről a habot, majd visszazárják a hordót. Az utolsó műveletet, ha szükséges többször is megisméltik. A lazább káposztafejeket teszik hordós káposztának. A káposztafejek torzsáját kifúrják, az üreget megtöltik sóval, majd így a fűszerekkel előkészített hordókba helyezik. Amikor a só elolvad a káposztában, hideg vizet öntenek rá, míg a káposztafejeket ellepi. Az első adag fejes káposztát már szeptemberben elteszik. Általában februárban újra savanyítanak, hogy húsvétra friss savanyú káposztát vihessenek a piacra. A káposztát külön helyiségben, a *káposztaérlelő*ben tartják. Az érleléshez 20°C, a tároláshoz pedig fagy-pont körüli hőmérsékletet tartanak ideálisnak. A piacokon a savanyú káposztát nylonzacskókban, kilóra árusítják. Kb. 30 család foglakozott a 20. és a 21. század fordulóján még a savanyúkáposzta készítésével, értékesítésével a kolozsvári Hóstát városrészben.

A trianoni döntés utáni Magyarország területén a káposzta termesztésének nyolc jellegzetesebb tájkörzete maradt országhatáron belül: a Nyírségi, a Hevesi, a Budapest környéki, a Kecskeméti, a Győri, a Szegedi- és kalocsai, a Békés-csongrádi és a Székesfehérvári⁸². A tájkörzeti besorolás alapját a hasonló éghajlati, talajtani, a termesztett zöldségkultúra, a zöldségtermesztés történeti fejlődésének hasonlósága, a jellegzetes termesztési módszerek tényezői adták.⁸³ Ezek a tájkörzetek a II. világháború után is megmaradtak.⁸⁴ Térképre vetítve jól látható, hogy a fejes káposzta Magyarországon szinte mindenütt termesztett növény volt, csak Nyugat-Magyarország Szentgotthárd vidéke, Győr és Moson járása, Bács-Kiskun középső része Kecskeméttől Szegedig,

⁸² Sükösdné 2003: 165–167., Demeter – Gelencsér – Lukács. 1990., Gelencsér 1980.

⁸³ Vö: Somos 1955: 25.

⁸⁴ Vö: Görög 1954.

Nógrád megye északi része Csehszlovákiáig, Eger környéke és Miskolctól északra, illetve Nyíregyháza és az északkeleti határszakasz mentén természetük nagyobb mértékben. Ezek a kimagasló termőterületek is mindössze csak 0,4 %-ot jelentettek,⁸⁵ miközben 1952–1953-as gazdasági évben a vetésterület 0,2 %-át foglalta el országos átlagban a fejes káposzta.⁸⁶ Legnagyobb káposztatermesztő körzet a Nyírség káposztatermelő vidéke volt. Szabolcs megyében és a szomszédos Hajdú megye keleti részén általában a teljes szántóterület 0,3-0,4 %-án természetük a fejeskáposztát. Ezen belül is a kemecsei járásban folyt a legnagyobb mértékű termelés, ahol a káposzta vetésterülete 3,3 %-ot foglalt el. Emellett a Duna-Tisza köze déli részén, a homoktalaj jobb, mélyebb fekvésű területein. Így például a szegedi járásban a szántó föld 0,7, a kiskunfélegyházi és a kecskeméti járásokban 0,4 %-át foglalta el a fejes káposzta. A harmadik legnagyobb káposztatermesztő Győr megye Duna-menti része: a Szigetköz. A győri és a mosonmagyaróvári járásokban a teljes szántóterület 0,4-0,7 %-át használták káposztatermelésre.⁸⁷ Budapesthez viszonylag közel, Nógrád megyében, szintén fejlett volt a fejes káposzta termesztése (balassagyarmati járás 0,5 %, a szécsényi járásban 1,5 %), a Pest megyei aszódi járásban a vetésterület 0,6 %-a volt fejes káposzta.

Ezek a fenti adatok a növény kedveltségét mutatták a szocialista mezőgazdaság kialakulása hajnalán, és egyben azt is, hogy milyen sok helyen természetük a zöldségnövényt. A jelentős káposztatermő tájak, a tájfajtaikat felmutató környék még az 1960-as évek elején is:

Budapest és környéke (Tura, Galga vidéke);

Nyírség-Hajdúság és az Ecsedi-láp (Téli savanyításra tájfajta);

Szentes, Újkécske, Szeged, Csongrád és Békés vidéke, Szolnok, a Tisza-kanyarok, a Holt-Tisza medre a folyószabályozás után;

Győr-Szigetköz vidéke, illetve a Sajó melléke, az Ipoly völgye, a balatoni lápvidék (Nagyberek, Zala-völgye) voltak.

A fentebbi termő-termesztő-tájkörzetek többségét szüntette meg a szocialista nagyüzemi gazdálkodás, a mezőgazdaság erőszakos forradalmi átalakításával, a kisüzemi mezőgazdaság, a paraszti termelő közösségek felszámolásával és a szövetkezetekbe beléptetésének kényszerével. Ezzel háttérbe szorultak a nagyhírű és bevált magyar káposzta tájfajta is. Egy több évszázados lokális paraszti hagyomány kikristályosodott termékeit, egyéni ízeit tüntette el az (agrár)politika. Mindezt a folyamatot 2004-ben, az Európai Unióba belépéssel megpecsételte az ágazat.

ÖSSZEGZÉS

A fajtaismeret és a fajtahasználát, nemcsak, mint különleges termelőeszköz merülhet fel a kutatás szempontjából, hanem mint a művelést, a technológiát is meghatározó

⁸⁵ Görög 1954. 42. sz. melléklet: Fejes káposzta területi részesedése – térkép.

⁸⁶ Görög 1954: 107.

⁸⁷ Görög 1954: 107.

elem, amely ugyanakkor számos, presztizs-mentalitás-történeti kérdést is felvet, illetve választ adhat ezekre a kérdésekre, akár a lokális és az európai viszonylatokban is.

A Kárpát-medence termőterületein belül ott alakultak ki tájfajták, ahol mind társadalmi, mind gazdasági szempontból megfelelő adottságok voltak egy-egy gazdasági növény nagyértékű, domináns termesztési feltételeihez. Ezeknek a feltételeknek egyidejű jelenléte biztosította ugyanis a sikeres, táji adottságú termesztés tartós megjelenését, fennmaradását. A speciális adottságok egyes növényfajok, csak erre a tájra, agrár(kertészeti) régióra jellemző tájfajtáinak kialakulását segítették elő. A tájfajták termesztése magas szintű, specializált eszköz kultúrát, termesztéstechnikát és technológiát alakított ki. Ezeknek a termőtájaknak, tájkörzeteknek, termesztési régióknak sokasága adta, jellemezte a Kárpát-medencei mezőgazdasági növénytermesztés alapját. Egyben a termesztés sikerességét és a nagyhírű termékeknek a termőhelyét is jelentették a kisebb-nagyobb régiók. Ha Európa a régiók összessége, akkor ez a Kárpát-medencére, Magyarországra is érvényes volt, akár a mezőgazdaságon, a zöldségágon belül, a káposztatermesztő régiókra is jellemző lehetett.

A magyarországi Országos Mezőgazdasági Minősítő Intézet Nemzeti Fajtagyűjteménye 1999-ben például fejeskáposztából 7 magyar mellett 130 külföldi fajtát tartott nyilván. A 7 hazai fajtán belül is csak kettő a régi tájfajta, a *Szentesi* és a *Hajdúsági*. Pedig a Hajdúsági káposzta a korábbi évszázadok általánosan ismert és használt fejeskáposztája volt Északkelet-Magyarországon. De ismert a *Nagyecsed*i, a *Szabolcsi*, a *Hajdúsági*, a *Győri*, a *Szigetközi*, a *Csóri*, a *Balinkai*, a *Fehérvár*csurgói, a *Szepesi*, a *Mosoni*, a *Hajdúhadházi*, a *Pallagi lapos*, a *Téglási*, a *Pátrohai*, a *Gégényi*, a *Pallagi gömbölyű*, a *Szentesi*, a *Vaslábi*, a *Szárhegyi*, a *Csikcsicsói*, a *Csikszépvízi*, a *Káposztásszvetmikli*si, a *Székudvari*, a *Hóstáti* fejeskáposzta tájfajták.

Az I. világháború után Magyarország területén a káposzta termesztésének nyolc jellegzetesebb tájkörzete maradt országhatáron belül. A tájkörzeti besorolás alapját a hasonló éghajlati, talajtani, a termesztett zöldségkultúra, a zöldségtermesztés történeti fejlődésének hasonlósága, a jellegzetes termesztési módszerek tényezői adták. Ezek a tájkörzetek a II. világháború után a szocialista nagyüzemi gazdálkodás, a mezőgazdaság átalakításáig maradtak fenn. Ennek a folyamatnak eredménye lett többek közt a magyar káposzta tájfajták eltűntetése is. Mindezt a folyamatot az Európai Unióba belépéssel pecsételte meg az ágazat. A tájfajták és több esetben a tájtermesztő körzetek, tájkörzetek sorsa is megpecsételődött, aminek eredményeként a piacokról, a háztartások (elsősorban a városi háztartások) konyháiból, mindnyájunk asztaláról eltűntek a régi tájfajták! Ezzel az európai biodiverzitás is károsodott. Mindezek helyett megjelentek az európai kozmopolita, multinacionális cégek uniformizált (kertészeti, zöldség) fajtái.

Irodalom

BALOGH József (szerk.)

2001 *Nagydobosi sütőtök*. 4–25. Nagydobos: Nagydobosi Önkormányzat.

BENKŐ József

1778 *Transsilvania specialis. Erdély földje és népe.* Fordította, bevezető tanulmánnyal és jegyzetekkel közléteszi Szabó György. Bukarest: Kriterion.

BENKŐ Samu

1972 *Murokország. Művelődéstörténeti barangolás szülőföldemen.* Bukarest: Kriterion.

BILKEI GORZÓ János

1938 *Vecsés nagyközség története.* Vecsés. Vecsés Nagyközség.

BOROSS Marietta

1968 *A makói hagymatermesztés eszközünyaga.* Budapest: Néprajzi Múzeum.

BOROVSKY Samu

(én. 1910–1911) *Magyarország vármegyéi és városai (Magyarország monográfiája) – a magyar korona országai történetének, földrajzi, képzőművészeti, néprajzi, hadügyi és természeti viszonyainak, közművelődési és közgazdasági állapotának enciklopédiája.* Budapest: Digitális kiadás: Arcanum Adatbázis Kft. 2004. A MEK-változat.

BORSOS Balázs

2011 *A magyar népi kultúra regionális struktúrája. A Magyar Néprajzi Atlasz számítógépes feldolgozása fényében. I.* Budapest: MTA NTI.

CZAPÁRY B.

(én.) *Zöldségtermesztés.* Budapest: Országos Magyar Gazdasági Egyesület.

CSOMA Zsigmond

1982 *A szőlőfajtaváltás és hatása Somlón /XVIII – XX.század/. Agrártörténeti Szemle.* 3-4. 379–387.

1983 *Káposztáskertek a Káli-medencében.* In: Lackovits Emőke (szerk.): *Néprajzi gyűjtőúton a Káli-medence falvaiban.* 17–33. Veszprém: Veszprém Megyei Múzeumigazgatóság.

1987 *Bolgárkertészet magyar földön. A könyv történeti háttere.* In: Czirbulya Ferenc: *Bolgárkertészet magyar földön.* 113–144. Budapest: Mezőgazdasági Kiadó.

1990–1991 *Kertészeti terményvásárok, mint a XIX. századi nagytáji munkamegosztás eredményei. Magyar Mezőgazdasági Múzeum Közleményei.* 381–409.

1993 *Uradalmi és jobbágy-paraszti szőlő-bortermelés Somlón /17–20. század közepéig/ Termelés-történeti-történeti ökológiai tájmonográfia.* Debrecen: Kossuth Lajos Tudományegyetem.

1994–1995 *Szőlészeti, borászati hagyományok, a megújulás és a közösség kötelékében. (Kapcsolatok, hatások, konfliktusok Dunántúl és Európa között a 17. század végétől a 20. század elejéig.)* Budapest: Centrál-Európa Alapítvány.

1996 *Kertészeti és szőlészeti-borászati vásárok és kiállítások Magyarországon (XIX–XX. sz.)* In: Kecskés Sándor (főszerk.): *Az országos mezőgazdasági kiállítások és vásárok története 1881–1990.* 73–95. Budapest: Mezőgazdasági Múzeum.

1998a *Falusi környezet-nagyvárosi ellátás.* 1998. Budapest: Centrál-Európa Alapítvány.

1998b *Paraszti-uradalmi szőlőfajtaismeret és használat a Kárpát-medence nyugati területein a középkortól a XX. század közepéig. I.* *Ethnographia*, 109. 505–549.

2000 *A régi magyar kertészeti tájfajták szerepe az európai és a magyarországi agrobiodiverzitásban.* In: Gyulai Ferenc (szerk.): *Az agrobiodiverzitás megőrzése és hasznosítása.* Budapest-Tápiószéle. Szekció II/1.

- 2005 Egy felsőöri népiskolai kéziratok gyümölcsstermesztési jegyzet 1856-ból és tanulságai. Adatok Nyugat-Magyarország és az Alpok vidékének újkori népi és államilag szakoktatott, felkarolt gyümölcskultúrájához. *Ethnographia*, 116. 183–247.
- 2008 Erdélyi gyümölcs az Alföldön. In: Novák László (szerk.): *Tradicionalis kereskedelem és migráció az Alföldön*. Arany János Múzeum Közleményei XI. 215–245.
- 2009 *Késő-reneszánsz, kora újkori kertek és borok Erdélyben*. Budapest: Agroinform Kiadó és Nyomda.
- 2019 A magyar paraszti konyhakert-, zöldségkultúra és a hasúra-gazdálkodás Magyarországon. *Ethnographia*, 130. 171–191.
- 2020 A káposztáskertek Magyarországon. *Ethnographia*, 131. 1–39.
- DANTER Izabella
- 2005 *Hagyományos gazdálkodás a Kisalföld északi részén. Farkasd, Negyed*. Galánta: Galántai Honismereti Múzeum,
- DEMETER Zsófia – GELENCSÉR József – LUKÁCS László
- 1990 *Palotavárosi emlékek. Palotaváros története és néprajza*. Székesfehérvár: István Király Múzeum.
- DUKA János
- 1995 *Üti Páké Barátost. Csúfolódó székyel népköltészet*. Csíkszereda: Pallas Akadémia.
- Dr. ENDES Miklós
- 1994 (1938) *Csik-, Gyergyó-, Kászon-székek földjének és népének története 1918-ig*. Budapest: Akadémiai Kiadó.
- ENYEDI József
- 1962 A káposzta jelentősége a nép életében Hajdúhadházon. *Déri Múzeum Közleményei I*. Debrecen.
- ERDEI Ferenc
- 1985 A makói hagyma iskolája. *A Makói Múzeum Füzetei* 49. Makó.
- FÉNYES Elek
- 1851 *Magyarország geographiai szótára*. Pest.
- GAÁL Ida
- 2005 Zöldségtermesztés Farkasdon és Negyeden. In: Danter Izabella (szerk.): *Hagyományos gazdálkodás a Kisalföld északi részén. Farkasd, Negyed*. Galánta: Honismereti Múzeum.
- GALGÓCZY Károly
- 1855 *Magyarország-, a Szerbvajdaság s Temesi Bánság mezőgazdasági statisticaja*. Pest.
- 1877 *Pest-Pilis-Solt-Kiskun megye monographiája*. Budapest.
- GARDA Dezső
- 1998 *A falutörvényektől a közbirtokosságig (Gyergyóújfalu monográfiája)*. Csíkszereda: Státus Könyvkiadó.
- GEDAY Gusztáv
- 1973 *Erscheinen und Verbreitung des Jonathanapfels in Ungarn*. In: Wellmann Imre (szerk.): *A Magyar Mezőgazdasági Múzeum Közleményei*. 1971–72. 437–447. Budapest.
- GELENCSÉR József
- 1980 Palotaváros: A legédesebb zöldségtől a kaptafakihúzóig. Adalékok Székesfehérvár-Palotaváros néprajzához. *Fejérmegyei Szemle* 1980/2. 21–35.

GÖRÖG László

1954 *Magyarország mezőgazdasági földrajza*. Budapest: Tervgazdasági Könyvkiadó.

HAJDÚ József – FÜLEKI László

1993 *A makói hagymatermesztési mód kialakulása és fejlődése a vélhető kezdettől napjainkig*. A Makói Nemzetközi Hagymafesztivál kiadványa.

HÍR

2000 *HAGYOMÁNYOK – ÍZEK – RÉGIÓK*. Farnadi Éva (szerk.): *Magyarország hagyományos és tájjellegű mezőgazdasági és élelmiszeripari termékeinek gyűjteménye I.-II.* Budapest: FVM – AMC kiadása.

HISTORIA DOMUS VECSÉSIENSIS

1797. (1999) *Historia Domus Vecsésiensis*. Vecsés.

IMREH István

1973 *A rendtartó székely falu*. Bukarest: Kriterion.

JESZENSZKY Árpád

1995 *A magyar kertészet története*. Budapest: Orlóczky László kiadása.

KISBÁN Eszter

1997 *Táplálkozástudomány*. In: Paládi-Kovács Attila (főszerk.): *Magyar Néprajz VIII* kötetben. Életmód IV. Budapest: Akadémiai Kiadó.

KÓSA László

1998 *Paraszti polgárosulás és a népi kultúra táji megoszlása Magyarországon (1880–1920)*. Budapest. Planétás Kiadó.

KOZMA Ferenc

1879 *A Székelyföld közgazdasági és közművelődési állapota*. Budapest.

KRUPA András

1970 *Negyedi káposztatermelők Csanádalbertin és Nagybánhegyesen. Békési Élet*. Klny.

LIPPAI(Y) János

1664 *Posoni kert II. Veteményeskert*. Bécs.

MAGYAR STATISZTIKAI ÉVKÖNYV

1988 *Magyar Statisztikai Évkönyv. Zöldségtermesztés*. Budapest: KSH.

MÁRTON György

1927 *A makói hagyma termesztése*. Szeged.

NAGY Mariann

2003 *A magyar mezőgazdaság regionális szerkezete a 20. század elején*. Budapest: Gondolat Kiadó.

ORBÁN Balázs

1869 *A Székelyföld leírása történelmi, régészeti, természetrajzi s népismei szempontból*. II. kötet. Pest.

OROSZ István

1975 *A hajdúvárosok agrártörténetének levéltári forrásai a 18–19. században*. *A Hajdú-Bihar Megyei Levéltár Évkönyve* II. 149–163.

1995 *Hagyományok és megújulás. Válogatott tanulmányok a magyar mezővárosok történetéből*. Debrecen: Csokonai Kiadó Kft.

P. SZATHMÁRY Károly

1863 *A Tisza bölcsője*. (Emléklül a jó máramarosiaknak). *Vasárnapi Újság*, 387–388.

PALÁDI-KOVÁCS Attila

1982 *A Barkóság és népe*. Miskolc. / Borsodi Kismonográfiák 15./

1988 *Életmód, foglalkozás, nemzetiség*. Debrecen.

2013a *Munkák, emberek, hiedelmek a Bódva mentén*. Budapest: MTA BTK Néprajztudományi Intézet.

2013b *Népek, térségek, hagyományok*. Budapest. Akadémiai Kiadó.

PETROVICS György

1922 *A makói hagyma*. Makó.

POZSONY Ferenc

2002 Káposztatermelők Kézdivásárhelyen és környékén. In: Szilágyi Miklós (szerk.): *Utak és útvesszők a kisüzemi agrargazdaságban 1990–1999*. Budapest: MTA Néprajzi Kutatóintézet.

RAB János

2001 *Népi növényismeret a Gyergyói-medencében*. Csíkszereda: Pallas Akadémia Könyvkiadó.

SOMOS András

1955 *Zöldségtermesztés*. 2. Budapest: Mezőgazdasági Kiadó.

SURÁNYI Béla

2005 *Növénytermesztés*. Debrecen. / *Studia Folkloristica et Ethnographia*. 47./

SÜKÖSDNÉ SCHULLER Erzsébet

2003 *Felsőváros jussa*. Székesfehérvár. Alba Regia

SZALVA Péter

1982 *Káposztafélék termesztése*. Budapest: Mezőgazdasági Kiadó.

SZIRBIK Miklós

1835–1836 (1879) *Makó városának leírása*. Makó.

SZIRMAY Antal

1804 *Hungaria in parabolis*. Pest.

TARISZNYÁS Márton

1969 A szárhegyi és vaslábi káposzta termelés népi hagyományai. *Falvak Dolgozó Népe* 1969. 39. 7.

1982 *Gyergyó történeti néprajza*. Bukarest: Kriterion Könyvkiadó.

TÓTH Ferenc – BARNÓCZKI Attila – FÜLEKI László

1997 *A makói hagyma múltja, jelene...* Makó: Hagyma Terméktanács-Makó Város Önkormányzati Képviselő-testülete-Hagymáért Alapítvány.

TÓTH Ferenc

1974–1975 A makói rév és híd. *Móra Ferenc Múzeum Évkönyve* 1974–1975/1. Klny.

TRÓCSÁNYI Zsolt

1956 *Az erdélyi parasztság története 1790–1849*. Budapest: Akadémiai Kiadó.

VÁRADY Ferenc

1896 *Baranya múltja és jelene*. Pécs.

Vecsés története

1986 Lakatos Ernő (szerk.): *Vecsés nagyközség története különös tekintettel a 150 év előtti telepítésre*. Vecsés: Pest Megyei Levéltár és Vecsés község közös kiadása.

VENCZEL József

1993 *A falumunka útján. Válogatott írások.* Válogatta, szerkesztette és a záró tanulmányt írta Székely András Bertalan. Székelyudvarhely – Budapest.

VIGA Gyula

1991 Jármű dinnye. *Régió és kultúra.* 91–124.

VIGA Gyula – VISZÓCZKI Ilona

1997–1998 A nagydobosi sütőtök. *A nyíregyházi Jósza András Múzeum Évkönyve.* XXXIX–XL. 185–201.

Csoma Zsigmond

DSc., egyetemi tanár, KRE BTK, Történettudományi Intézet, Koraújkor-Gazdaság-és Művelődéstörténeti Tanszék

e-mail: h12656cso@ella.hu

Zsigmond Csoma

Horticultural and regional cabbage varieties in the Carpathian basin

Regional varieties came into being in the Carpathian basin in such locations where both social and economic factors were optimal for the successful and durable breeding of a plant. The breeding of regional plant varieties requires high-level specialized devices, breeding techniques and technologies. A diversity of these breeding areas provided the basis of agricultural crop growing in the Carpathian basin.

After the Trianon Treaty (1920) eight major areas of cabbage breeding existed in Hungary: Nyírség, Heves, Békés-Csongrád, the vicinity of the capital, Kecskemét, Győr, Szeged, Kalocsa and Székesfehérvár. These areas of regional varieties were based upon similar climatic and soil conditions as well as historical development and breeding methods. These breeding areas were maintained after the Second World War as well, but then the majority of them were terminated due to the spreading of large-scale agricultural production in the framework of Socialist cooperatives. The famous and tested regional cabbage varieties disappeared along with a century-long local peasant tradition. The disappearance of regional varieties was finalized with the accession to the European Union: regional cabbage varieties vanished from the markets and from the kitchen of (urban) households.

Gráfik Imre

„Hajóvonták találkozása tilos!” – Adatok a folyamhajózás (hajóvontatás) népi gyakorlatához*

A fiatalabb generáció tagjai közül föltehetően többen lehetnek úgy – ha egyáltalán hallották –, mint egy napjaink blog bejegyzésének szerzője; vajon mit jelent az, hogy: „hajóvonták találkozása tilos”. Gyerekként nem értve a rádiós időjárás jelentés kapcsán elhangzó mondatot, sajátos érzés fogta el: *igazából nagyon sajnáltam szerencsétlen, magányos hajóvontákat, hogy senki nincs, aki megkérdezi, hogy vannak, meg mizujs velük, mert tök antiszoc. dolog, hogy nem találkozhatnak más hajóvontákkal. Szerintem sajnáltam őket...*¹

Ma már az is elképzelhető, hogy a „hajóvonták” kifejezést sem ismerik sokan, amint arra egy másik blog bejegyzés utal: Hajóvonták. *Ez a kifejezés némiképp kakuktojás itt, mert amióta nem halljuk naponta a rádióban, átkerült feleslegesen létező szavaink közül a fájóan hiányzó szavaink közé. [...] sok évtizeden keresztül minden délben hosszú percekig olvasták föl [...] a vízállásjelentést, amely sorra vette hazánk jelentősebb folyóvizeinek főbb szakaszait. A víz aktuális magassága mellett megtudhattuk, épp apad vagy emelkedik a vízszint, ami kétségkívül nem volt haszontalan a környéken élőknek. Ez az információhalmaz egészült ki rendre a következő rejtélyes félmondattal: 'hajóvonták találkozása tilos'. Abban az időben (és gondolom, ez ma sincs másképp) ezer emberből jó, ha egy tudta, mik is azok a hajóvonták egyáltalán, akinek pedig köze is volt bármiféle hajóvontához, az összesen legfeljebb, ha száz embert kített az akkor még tízmillió országban. Ez 0,001%.*²

Az ilyenformán „elhíresült” mondatról újabban, az egykor elmaradhatatlan rádióbeli vízállásjelentés megszűnése, majd újjáélesztése kapcsán olvashattuk a Magyar Narancs kommentárját: *Vajon a hajóvonták találkozása továbbra is tilos lesz? [...] A vízállásjelentés talán onnan lehet ismerős, hogy sokak elméjébe beleégett a műsorblokkokban gyakran elhangzó mondat, miszerint 'hajóvonták találkozása tilos'.*³

Ismeretes azonban áttételesebb értelmezésben is a mondat, mégpedig irodalomtörténeti tanulmánykötet címeként.⁴ A kötet fülszövegében írja a szerkesztő: „Hajóvonták találkozása tilos! Hány huszadik századi magyar nemzedéknek meghatározó élménye e mindennapi, titokzatos és az átlagembernek semmit nem mondó gyönyörű frázis – mely titokzatossága mellett épp a találkozástól tilt! [...] a költészet vajon

* A tanulmány több részletében átdolgozott szöveggel és színes illusztrációkkal „Adathalászat” címmel elérhető a Napút (Irodalom, művészet, környezet) folyóirat online felületén: <http://www.naputonline.hu/2020/08/08/grafik-imre-adathalaszat/> (Letöltés: 2020. 07. 14.)

¹ Forrás: <https://bouvet.cafeblog.hu/2019/02/15/tudod-e-mit-jelent-a-hajovontak-talalkozasa-tilos/> (Letöltés: 2020. 07. 14.)

² Forrás: <https://feleslegesszavaink.blog.hu/2016/05/03/hajovontak> (Letöltés: 2020. 07. 14.)

³ Forrás: <https://m.magynarancs.hu/lokal/folytatodik-a-restauracio-megint-lesz-vizallasjelentesa-kozradioban-110646> (Letöltés: 2020. 07. 14.)

⁴ Margócsy 2003.

nem olyan-e, mint egy 'hajóvonta'? Az egyik költő így szorong: 'Sajkás vagyok vad, hullámos folyón', a másik így dicsekszik: 'Röpülj hajóm, rajtad a holnap hőse!', a harmadik csak azt szeretné, 'hogy lebegő hajónk [...] állni tudó legyen a habok közt...' Az egyik hajó húzza-vonja s ugyanakkor taszítja a másikat – vajon nem ezt nevezzük egyébként irodalmi hagyományozódásnak? Mi pedig ma, vajon mondhatunk-e többet s szebbet, mint amit az archaikusan posztmodern költő ajánl mindnyájunknak: *Hajóvonták, most találkozzatok!*"

FŐSODORBAN

Néprajzkutatóként természetesen a szónak, illetve mondatnak a vízi, a belvízi, a folyami hajózással összefüggő eredeti jelentésére koncentrálnak, azaz a folyamhajózás úgynevezett hegymeneti gyakorlatára, népi szóhasználatlál élve: a vontatásra. Hajózástörténeti, pontosabban hazai folyóvizeink hajózásának történeti néprajzi és kereskedelem-történeti kutatása során – több előtanulmány nyomán – négy, különféle típusú összefoglalásig jutottunk el.⁵ Úgy vélem – s ebben némiképp megerősítettek a szakmai és közérdeklődési visszajelzések –, hogy a legfontosabb tényeket, jelenségeket, folyamatokat, összefüggéseket sikerült megfogalmazni. Ilyenformán kutatási érdeklődésem idővel más irányba fordult, vizsgálódásaim ennek megfelelően más témák, tárgykörök felé terjedtek ki. Időközben azonban előkerültek olyan közlések, amelyek egy-egy korábban nem ismert adattal, információval kiegészítették, gazdagították, olykor pontosították a már befejezettnek vélt adatgyűjtésemet. Volt olyan eset is, amikor kollégáim, ismerőseim hívták föl figyelmemet egy-egy újabb hajózástörténeti adalékra.⁶ További lehetőséget a világhálón megjelenő, sokasodó közlések adtak, illetve adnak (természetesen megfelelő forráskritikával kezelve). Az utóbbi években, sajátosan, kissé eltávolodva a szakirodalomtól, a téma – korábban sem mellőzött – szépirodalmi megjelenítése és a képzőművészeti ábrázolásai felé terjesztettem ki figyelmemet.⁷ E tekintetben akár a hagyományos néprajzi megközelítéstől eltérő módszertani értelmezésben is.⁸

A néprajzkutatók már korábban – mások és nyomukban én is – gyakran idéztük föl Tömörkény István *Néprajzi Értesítő*beli írását,⁹ csakúgy, mint elbeszéléseit, melyek közül többnek központi témája a tiszai hajók – főként szerb fuvarosok által való – vontatásának szépirodalmi megörökítése volt.¹⁰ Ezek az elbeszélések tudományos/néprajzi szempontból is hitelesnek tekinthetők, mondhatni, hogy szöveges dokumentáció szintjén állítanak emléket a dél-alföldi népélet e sajátos foglalatosságának. Van azonban egy elbeszélése Tömörkény Istvánnak, amelyet még – ismereteim szerint – nem hivatkozott meg a szaktudomány. A téma ez esetben is a hajóvontatás, de a történet egy

⁵ Gráfik 1983a, 1983b, 1992, 2001a, 2004.

⁶ Gráfik 2001b, 2005, 2017.

⁷ Gráfik 1981, 1994, 2003, 2006.

⁸ Gráfik 2000a, 2000b.; Vö. Salamon 2006.

⁹ Tömörkény 1906.

¹⁰ Lásd: Tömörkény é. n.

különleges helyzet leírásával valójában a kényszerből, de önként vállalt gyermekmunka szépirodalmi dokumentuma is.¹¹

Mivel a folyók a szárazföldi úthálózat kiépítése előtt nagyon fontos szerepet töltek be a kisebb helyi, de a nagyobb távolsági kereskedelmi szállításokban is, a folyóparti lakosságnak többféle munkalehetőséget jelentett a folyami szállítás és kereskedelem. Különösen így volt ez a hajózás mechanizálása, a gőzhajók, majd a motoros hajók megjelenése előtt. Történelmi tárgyú leírások, szépirodalmi alkotások és képzőművészeti ábrázolások villantják föl, gyakran szinte tudományos dokumentáció szintjén a folyóparti települések népének életét. Megjelennek a hajóépítők, hajóácsok (s az általuk készített hajómalmok, különböző vízi járművek, hajótípusok), hajósok, hajóhúzó, hajóvontatók, kereskedők, rakodók, mindazok az állandóan vagy időlegesen a vízhez kötődő foglalkozások, melyek a megélhetést biztosították. Az ilyen típusú forrásokban található adatok a közlekedéskultúra több (történész, régész, néprajzos) kutatójának figyelmét is fölkellették és a legkülönbözőbb modern informatikai publikációs lehetőségekkel is élve – abban a reményben, hogy minél szélesebb körben ismertté váljanak – közzé is tették. A világhálón használt közvetlen nyelvhasználati stílusban írja Frisnyák Zsuzsa:

„Joggal gondolhatjátok, hogy egy olyan egyszerű kérdésre – meddig létezett a fővárosban a lovakkal történő hajóvontatás, és mikortól vették át a lovak helyét a gőzösök – tudjuk a választ. Nos, a helyzet nem ilyen egyszerű. Az 1850–1860-as években a városi hatóságok legkevesebb négyszer tiltották be a hajóvontatást. A többszörös tiltás mutatja: a lovak apró lépésekben, fokozatosan tűntek el a budai Duna partról.

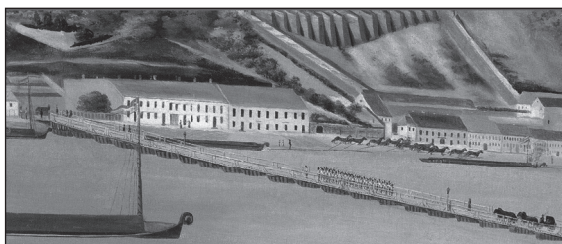
A budai partszakaszon zajló hajóvontatásról a korabeli leírások igencsak szemléletesek. A part zátonyos és sekélyes vize embert és állatot nem kímélő próbatételt jelentett. Egyes pontokon a kötélzetet ötven méterre is ki kellett eresztetni. A lovak szügyig jártak a vízben, hogy a hajó elegendő mélységben haladjon. A lovak hajtói és a hajó személyzete közötti nagy távolság miatt a vezényszavakat folyamatosan kiabálták. Az állandó üvöltözést, a munkát kísérő káromkodásokat, és az ostorcsattogtatások hangjait a Gellért hegy sziklája felerősítve verték át a pesti oldalra. Csendes nyári estén, mikor a pesti forgalom zaja elcsendesedett, tisztán lehetett hallani a budai oldalon zajló eseményeket. (Lásd 1–2. kép) Az volt a szokás, hogy a kirakodott hajók személyzete fél napig pihent (Pesten kocsmázott), majd az üres hajóval visszafordultak az újabb szállítmányért.”¹²

Ugyanó – közgyűjteményi anyagban végzett munkálatok során – mint egyfajta „adathalászat” révén, föltáruló új, eddig lappangó információkra talált:

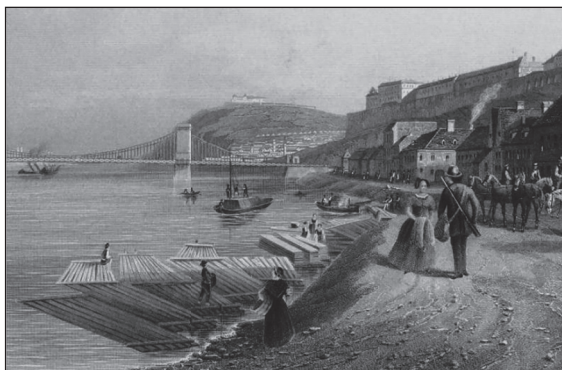
„Amikor egy 1900–1910-es elrettentően nagy adatbázis logikai ellentmondásait próbáljuk tisztázni, a történész szakma szépsége meglehetősen távolinak tűnik. Ma este azonban, amikor a legkevesbé sem számítottam semmi jóra [...] váratlanul rám tört az igazi élet. Nézzétek!

¹¹ Tömörkény 1946.

¹² Frisnyák Zsuzsa: Hajóvontatás Budán. Forrás: https://timelord.blog.hu/2013/11/13/hajovontatas_budan (Letöltés: 2020. 07. 14.)



1. kép. Hajóvontatás a budai oldalon 1827-ben, a még nem létező Várbazár helyén. (A kép jobb-közepén lovas hajóvontatók.) Forrás: https://timelord.blog.hu/2013/11/13/hajovontatas_budan (Letöltés 2020. 07. 14.)



2. kép. Uszályok, hajóvontató lovak – forgalom a budai parton 1854-ben. Forrás: https://timelord.blog.hu/2013/11/13/hajovontatas_budan (Letöltés 2020. 07. 14.)

A múlt századok dunai hajózásában, különösen egyes szakaszain a folyónak komoly akadályt jelentettek a hajómalmok,¹⁴ a zátonyok,¹⁵ az ugyancsak veszélyes forgók¹⁶ és a folyómederben található sziklák. A hajómalmok elhelyezkedését egyrészt igyekeztek állandósítani, másrészt törvényileg szabályozni.¹⁷ A zátonyokkal és forgókkal a tapasztalt hajósok, kormányosok könnyebben megküzdöttek, a sziklákat azonban speciális módon kellett megsemmisíteni. Ezt a célt szolgálták az úgynevezett sziklazúzó hajók.¹⁸ Iro-

Egy 1760-as térkép erősen felnagyított részletét látjátok. (Lásd 3. kép) Baján vagyunk, helybéli legények éppen egy dunai bárkát vontatnak ki a Dunára. Mit szállíthat a hajó? Nagy valószínűséggel gabonát visz Pestre, vagy tán még messzebbre. A kalapos hajóvontató legények nehéz fizikai munkáját a rajz nem érzékelteti. Talán a művészi kifejezőerő hiányzott a készítőből, de az is lehet, hogy a víz szelíd sodrása és a meredek partfal adottságai miatt ez csupán egyike az átlagos fizikai munkáknak Baján és a Kis-Dunán.

A korszakban amúgy a hajóvontatás az igazságszolgáltatás egyik büntetése. A rabok egész nap a vízben gázoltak és így húzták a hajókat. Éjjel az átázott rabokat a földre fektették és lecövekelték. A hajóvontatás tehát felért egy halálbüntetéssel. Van egy adat egy 1776-os 46 fős hajóvontató rab csapatról. 12 nap alatt a 46 rab közül húsz meghalt. A büntetést 1790-ben II. Lipót törli el.”¹³

¹³ Frisnyák Zsuzsa: Hajóvontató legények Baján 250 éve. Forrás: https://timelord.blog.hu/2015/03/29/hajovontato_legenyek_bajan_250_eve (Letöltés: 2020. 07. 14.)

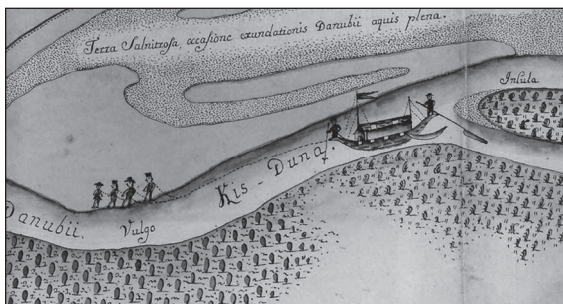
¹⁴ Gráfik 1983a: 178.

¹⁵ Gráfik 1983a: 87, 229.

¹⁶ Gráfik 1983a: 112, 229.

¹⁷ Gráfik 1983a: 178, 180.

¹⁸ A sziklazúzó hajó az 1800-as évek végén jelent meg, így e címszó még – értelemszerűen – nem szerepel Kenessey Albert korábban (1865-ben) megjelent hajózási műszótárában.



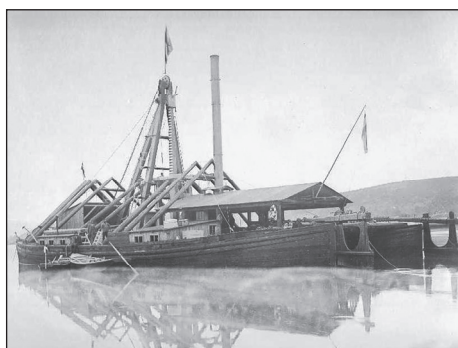
3. kép. Az 1760-as térképrészleten a képen nem rabokat, hanem bérmunkásokat látunk. Forrás: https://timelord.blog.hu/2015/03/29/hajovontato_legenyek_bajan_250_eve (Letöltés 2020. 07. 14.)

dalomtörténeti kuriózum Krúdy Gyula ifjúsági regénye, mely ennek állít emléket.¹⁹ S hogy valami elképzelésük is lehessen a főként gyermek olvasóknak, a könyvecskében egy – igaz kissé romantikus hangulatú – vázlatos grafikai ábra mutatja be a sziklazúzó hajót. A Magyar Környezetvédelmi és Vízügyi Múzeum, illetve *Duna Múzeum* Történeti képgyűjteménye jóvoltából azonban több hiteles ábrázolásunk is van a sziklazúzó hajóról. (Lásd 4–5. kép)

Hutterer (Hütterer) Géza, orsovai fotográfus 1890 és 1898 között részletesen dokumentálta fényképezőgépével az akkori Magyarország legnagyobb vízügyi vállalkozását. E sorozat egyik darabja ez a felvétel. Az Al-Duna szabályozása és ennek részeként a Vaskapu-csatorna megépítése közel kétszeresére emelte a hajózható napok számát a folyó ezen szakaszán. A Szechenyi–Vásárhelyi-féle szabályozás óta az átlagosan évi 152 napos hajózási időnyt 1898-tól 290 naposra sikerült bővíteni. Az 1890 és 1898 között zajló építkezések során 11 kilométernyi, 60–80 méter széles, 2 méter mély hajóútot robbantottak ki a sziklából, és 13 kilométernyi párhuzamművet (vízvezetőművet) építettek meg kőből és betonból. A vaskapui Duna-meder éles kanyarulatát okozó Grében-sziklazirtet is lerobbantották



4. kép. Látkép. Gőzüzemű sziklazúzó képe az Al-Duna 1890-es évekbeli szabályozásának idején. Forrás: <http://kereso.dunamuseum.hu/product.php?id=38609> (Letöltés 2020. 07. 14.)



5. kép. Látkép. Archív felvétel az Al-Duna szabályozásáról. A fényképen a gőzüzemű, két kormánylapátos munkahajó közeli képe látható. Forrás: <http://kereso.dunamuseum.hu/product.php?id=38609> (Letöltés 2020. 07. 14.)

¹⁹ Krúdy 1902.



6. kép. A Renke melletti Száva folyó tervének és tájékoztatójának részlete (Area et Prospectus Renkouianae sic ad Savi Fluvium) - kilátás a bal partról, 1736. Rézmetszet. (a kép alján ún. hosszú csónakot húzó emberekkel.)
 Forrás: <http://www.dlib.si/stream/URN:NBN:SI:IMG-VBSO8IHG/71242791-d3e7-4903-b6ed-1b8c995d12f8/IMAGE> (Letöltés 2020. 07. 14.)



7. kép. Fáy Dezső: Hajóvontatás Esztergomnál. (papír, tus, jelzés nélkül, 12 x 21,5 cm). Forrás: <https://www.mutargy.com/festmeny-grafika/hajovontatas-esztergomnal-86-64> (Letöltés 2020. 07. 14.)

nek és tájékoztatójának részlete (Area et Prospectus Renkouianae sic ad Savi Fluvium) – kilátás a bal partról, 1736. Rézmetszet.”²¹ A kiadvány 127. ábrája egy úgynevezett „hosszú csónak” (valójában egyetlen, egykor még a balkáni hegyekben bővelkedő hatalmas fák törzséből kivájt – szélesebb körben ismert – úgynevezett bődönhajó, illetve bodonhajó) emberi erővel a folyópartról történő hajóhúzását ábrázolja. (Lásd 6. kép)

150 méter szélességben. A tervet Wallandt Ernő készítette, a kivitelezés irányítói Hoszpótzky (Hospódoszky) Lajos és Rupcsics György voltak. Egyes részfeladatok megoldásában pedig Gonda Béla, Zielinszky Szilárd és Puskás Tivadar játszott jelentős szerepet. A csatornát a millenniumra való tekintettel már 1896-ban ünnepélyesen felavatták, valójában csak 1898-ban készült el teljesen.

Érdeemes a korabeli fénykép dokumentumokat elemezni, ugyanis sok olyan részlet megfigyelhető, melyekről a korabeli szöveges leírások, följegyzések nem tesznek említést. Ilyenek például a folyón telepített, illetve kikötött sziklazúzó hajók megközelítéséhez használt dereglyék, vagy a partról, a hajóhoz vezető pallók, valamint a kettős hajótest végén látható nagyméretű kormánylapátok.

Andrej Gaspari szlovén régész tett közzé a közelmúltban egy nagyobb publikációt, melyben különleges belvízi hajózástörténeti (tárgyi, szöveges és képzőművészeti) dokumentumokat ismerhetünk meg.²⁰ Ezek köréből itt és most csak egyetlen, a Száva folyón emberi erővel történő hajóhúzással kapcsolatos ábrázolásra hívjuk föl a figyelmet: „A Renke melletti Száva folyó tervének

²⁰ Gaspari 2017.

²¹ Gaspari 2017: 152.



8. kép. Juszko Béla: Hajóvontatás Komárom vidékén.
 Forrás: <http://keptar.oszk.hu/html/kepoldal/index.phtml?id=106259> (Azonosító: DKA-106259) (Letöltés 2020. 07. 14.)

azonban finomítanunk lehet. Egy hagyatéki árverésen bukkant föl Fáy Dezső²² egy képe, melyen egy úgynevezett gabonaszállító bögőshajó lovas vontatása látható, háttérben az esztergomi bazilika stilizált ábrázolásával.²³ (Lásd 7. kép)

Hasonlóan izgalmas ábrázolás Juszko Béla *Hajóvontatás*, pontosabban *Hajóvontatás Komárom vidékén* című festménye. (Lásd 8. kép) Az alkotóról azt tudjuk, hogy: „A budapesti Mintarajziskolában képezte magát 1893–1898 között. Mesterei: Balló Ede és Székely Bertalan. 1904–05-ben ösztöndíjjal Dachauban tanult. Európában és Törökországban járt tanulmányúton. Itthon a Hortobágyon és a bugaci pusztán realiztikus szemléletű alföldi képeket festett. Az I. világháború alatt hadifestőként működött. 1901-től kiállító művész. 1921-ben gyűjteményes tárlata nyílt a Műcsarnokban. A magyar táj és állatvilág romantikus felfogású ábrázolója. Művei közül több megtalálható a Magyar Nemzeti Galériában.”²⁴

Juszko Béla festménye föltehetően több forrásból is kaphatott inspirációt. Budapesti lévén talán a közeli városok Duna parti, de alföldi, Tisza menti élményeiből (is) kaphatott ihletet. A képet szemlélve azonban nem hallgathatjuk el, hogy benyomásunk szerint, vélhetően ismerte a különböző középkori védutákat, korabeli városlátképeket, folyó menti városképi metszeteket, melyek a lovas hajóvontatást ábrázolják, s melyek

²² Fáy Dezső (Budapest, 1888. nov. 13. – Budapest, 1954. ápr. 3.) a magyar képzőművészet ismert, nyilvántartott alkotója: „festő és grafikus. 1907-ben az Iparművészeti Iskolában, majd Párizsban a Julian Akadémián, Münchenben Hollósy Simonnal és Nagybányán tanult. Gulácsy Lajossal több ízben járt Itáliában, vele együtt állított ki 1909-től kezdve, s az ő hatása alatt dolgozott. Mint illusztrátor igen népszerű volt. 1922-ben a Szinyei Társaság grafikai díját nyerte, később is több külföldi és hazai díjjal jutalmazták. A Divina Commediához és a Nagyidai cigányokhoz készített illusztrációi ismertek. – Irodalom: Bálint Aladár: Fáy Dezső grafikai művei képekkel (Grafika, 1922); Elek Artúr: Fáy Dezső a festő és illusztrátor (Budapest, 1929).” Forrás: <https://www.arcanum.hu/hu/online-kiadvanyok/Lexikonok-magyar-eletrajzi-lexikon-7428D/f-7547C/fay-dezso-75543/> (Letöltés: 2020. 07. 14.)

²³ Forrás: <https://www.mutargy.com/festmeny-grafika/hajovontatas-esztergomnal-86-64> (Letöltés: 2020. 07. 14.)

²⁴ Forrás: https://www.kieselbach.hu/muvesz/juszko-bela_9567 (Letöltés: 2020. 07. 14.)



9. kép. Dürnstein vára, a Dunán különböző típusú hajókkal. (A 26. jegyzetpontban hivatkozott tétel 119. oldal, 10. ábranyomán.)

különböző periodikákban, kiadványokban jelentek meg, de sokszorosítva önálló grafikai lapokként is forgalomba kerültek (például Alt, Morelli). Továbbá minden bizonynyal nem volt ismeretlen előtte, sőt mesterei révén akár tanulmányozhatta is a magyar képzőművészet, festészet kiemelkedő egyéniségeinek – hasonló témájú – ábrázolásait (mint Lotz, Aba Novák). Számunkra egyértelműen erre enged következtetni a kompozícióban a hajóvontató lovaknak a parton való – kissé romantikus stílusú – megjelenítése, az alakok népviselete, és a vízen a hajó, illetve dereglye farában a kormányos (igaz éppen csak látható) ábrázolása.

A művészről és a festményről elismerően szól a korabeli híradás: „Az ifjak közül való Juszkó Béla, ki Hajóvontatás Komárom vidékén című nagy képével tehetsége iránt nem közönséges reményeket ébreszt. A nehéz munkában levő lovak, amint a göröngyös parton dereglyét húzzák, valóban eszünkbe juttatják azt a nagy munkát, melyet az igavonó állatok az emberrel együtt végeznek. A kép levegője, színe is szép.”²⁵

A múlt századok művészi városábrázolásai kapcsán idézzük föl a Duna felső szakaszáról egy lotharingiai utazó leírásában látható metszeteket, melyek kapcsán – E. Neweklowsky könyvére való utalással is – említésre kerül a lovas hajóvontatás, és amely ábrázolásokon több hajótípus is azonosítható. (Lásd 9. kép)

„Kis Duna parti város, masszív házakkal és szilárdan megalapozott impozáns várral, mely a Duna közelében fekszik és uralja a folyót. A magas sziklás hegy hátsó részén omladozó vár fekszik, ahonnan el lehet látni Jochingig és Mauternig. Stein és Weisenkirchen között egyetlen út vezet a falun keresztül. A hegyeken átvezető utak nagyon rosszak. Itt ismertek az ún. taposó (vontató) lovak (tretel Pferd). – Azok a lovak, amelyek az ár ellen felhúzták a folyón haladó hajókat. A megnevezést Neweklowsky figyelemreméltó módon észak-német eredetű kifejezésnek tartja, mely a bajor-osztrák régióban csak a 20. században, amikor már a lóvontatás véget ért, került tévesen használatba.”²⁶

A hazai, illetve kárpát-medencei vonatkozású – sok, s itt most nem hivatkozott más példán túl – igen érzékletes képet vázol föl a Pó folyó mentéről Riccardo Bacchelli

²⁵ Vasárnapi Újság 51. évf. 14. sz. (1904. április 3.) – A Képzőművészeti Társulat tavaszi kiállításáról szóló korabeli ismertetése. Forrás: <https://dka.oszk.hu/html/kepoldal/index.phtml?id=067682> (Letöltés: 2020. 07. 14.)

²⁶ Erich und Friederike Hillbrand: Ein Lothringer zeichnet die niederösterreichische Donauregion. Ein Beitrag zum Leben und Werk François Nicolas Spars. Forrás: https://www.zobodat.at/pdf/Jb-Landeskde-Niederösterreich_59_0093-0123.pdf (Letöltés: 2020. 07. 14.)

nagy ívű történelmi regénye a 18–19. századi Olaszország háborúskodásoktól szabdaltsági időszakából, s ez által, a hol stagnáló, hol föllendülő gazdasági, kereskedelmi tevékenységekről.²⁷ A politikai és társadalmi folyamatok leírása közben a szerző számtalanszor említi, s gyakran részletes leírását is adja a Pó folyón zajló vízi életnek, középpontba helyezve a hajómalmok szerepét és a vízimolnárok, családjuk valamit a velük együtt dolgozó, együttműködő emberek (hajóácsok, molnárlegények, révészek, csónakos gazdák, bárkások stb.) életének. A szélesebb értelemben vett vízénjárók – hazai adatközlőim szerinti – „nehéz, de szép élet”-ét megörökítő széleskörű történelmi tablónak akár a mottója is lehetne a Pó menti síkság szólás-mondása, miszerint: „... bárkán jön a nyomorúság”.²⁸

A szerző háromkötetes kiadásban megjelent művének első kötetborítója sokat ígérő, mozgalmas átkelési jelenetet ábrázol a Pó folyón; hajók, bárkák, állatok, katonák zsúfoltságával. Sajnáljuk, s kár, hogy magában a könyvben nincsenek további illusztrációk.

Szinte mindegyik kötetből találomra kiválasztott mértéktartóan rövid szövegrészekkel kíséreljük meg földidézni a regényfolyam tárgykörünkhöz kapcsolódó gazdagságát, remélve, mintegy kedvet keltve a mű kézbeviteléhez, olvasásához.

„A hosszú idő óta csendes occhiobellói hajóépítő műhelyekben éjjel-nappal dolgoztak, hajótesteket, gerendákat, pallókat, vasmacskákat és horgonyköteleket készítettek a hajóhídhöz. Csengett a kalapács, sivalkodott a fűrész, sziszegett a gyalu és gyakorlott kezek formálták a faanyagot. Az üstökben szurok főtt, és füsttel meg illattal töltötte be a nyárfával és fűzfával szegélyezett folyópartnak azt a részét, ahol a hajóbakok és a sólyák álltak. A vidámság visszatért, hiszen néhány éve már nemcsak a szegény csónakosgazdák és halászok, hanem a jómódú molnárok is rászoktak arra, hogy csakis a legszükségesebb javításokat végeztessék el, nehogy hajójuk elstüllyedjen.”²⁹

Nem lehetett/volt könnyű dolga az olasz szöveg fordítójának (említsük meg nevét: Zsámboki Zoltán). A magyar nyelv adta változatosságot azonban többnyire ki tudta használni, mint azt az alábbi kis részletek példázzák. „A hajótesteket dereglyéknek hívták; pontosabban azt, amelyikben a fehér meg a barna liszt őrlésére szolgáló két garat volt nagy dereglyének, a másikat, a kisebbiket pedig kis dereglyének.”³⁰ „A Szent Mihály malom fölszedi a horgonyt. Két négy evezős bárka húzza: két vontatókötéllel úgy irányítják, hogy a folyó medrében haladjon, csökkentik sebességét, vigyáznak, hogy a folyó közepén maradjon, hogy elkerülje a zátonyokat.”³¹

Volt azonban egy sajátos hajó-, hajótest vontatási technika, melynek ugyancsak megvolt hazai vizeinken is a megfelelője, gyakorlata. „... még ennél is fáradtságosabb és hosszabb lesz az ellenkező irányú manőverezés, amikor az ár ellenében a sorjában leeresztett horgonyokba kapaszkodva, csörlővel kell visszavontatnia a malmot.”³² Népi hajózásunkban *gugorázásnak*, *járgányozásnak* nevezték ezt a módszert,³³ de az

²⁷ Bacchelli 1968.

²⁸ Bacchelli 1968: II. 436.

²⁹ Bacchelli 1968: I. 111.

³⁰ Bacchelli 1968: I. 139.

³¹ Bacchelli 1968: I. 148.

³² Bacchelli 1968: I. 150.

³³ Gráfik 1983a: 108.; vö. Tömörkény István *Gugorázás* című elbeszélésével.

eljárás a modernizációs törekvésekben is föltűnt, mint egyfajta lehetséges megoldás (az úgynevezett „kapaszkodó hajózás”).³⁴

A Pó menti vízenjárók tapasztaltságát, jártasságát idézik a mai magyar köznyelvből ismert csónak szavunk által jelölt, de föltehetően nagyobb méretű – ám ugyancsak csónakként fordított – hajótest gyakori használata. „A csónakot máris előkészítették az útra [...] a két legény megragadta az evezőket [...] a csónak már eltávolodott a mal-moktól; Cecilia gyorsan beült a csónak orrába, az egyik egyes evezős mellé; a páros lapátot, amellyel állva kellett evezni, Leffentyűre bízta; ezzel a csónak parancsnoksága és a kormányzás is a nagy erejű legényre szállt, aki ügyesen mozgott a vízen, és nagyon jól ismerte a Pót.”³⁵

Másutt már az ipari forradalom hozta modernizáció révén tapasztalható és megfigyelhető változásról, annak következményeiről olvashatunk.

„Sok-sok évvel ezelőtt, míg állt a hajóhid, s a Pó mentén húzódott a határ, és a folyó külkereskedelmi útvonal volt, Lagoscuro fontos folyami kikötő hírében állt, erről tanúskodnak régi épületei, a fedett rakpart és a magtárak [...] Annak idején a Lagoscuro nevet viselte, de később a vasút fölébe kerekedett a kikötőnek, fölépítették a vasúti hidat, majd elkészült ugyancsak vasból, a másik híd, [...] a helység jelentőségét immár a hidaktól nyerte, a Pontelagoscuro elnevezést adták neki; manapság így hívják a hajdani kikötő és pápai erőd körül elterülő népes mezővárost [...] A hajdantól hajóhid bárkái egy ideig a parti homokba süppedve tétlenkedtek, majd azok a csónakosgazdák, akik bérbe vették a polesallai révet, kiszabadították a fövényből az öreg, de még használható vízialkotmányokat.”³⁶

Bacchelli monumentális történelmi (mondhatni; dokumentum) regénye kapcsán megjegyezzük, hogy a világirodalomban több példa is van a vízimalmok, vízimolnárok életének küzdelmes és romantikus megörökítésére. A vízimalmok egyik helyről a másikkra való vontatásán túl,³⁷ az emberi erővel történő hajóhúzásnak különleges esetei is voltak. Ilyen volt például a tengerjáró hajók építése során az új hajó levontatása *sólyáról*,³⁸ ahogy arról Thornkild Hansen hírt ad könyvében, egy illusztrációt is közlétéve: „Új hajó levontatása a sólyáról. A hajót már akkor vízre bocsátották, amikor a palánkok elérték a hátsó fedélzet szintjét, és a hajó úszott a vízen. A hátralévő munkákat, a fedélzet és a felépítmények elkészítését, az árbocok felállítását a vízen végezték el. Korabeli rézkarc. (Witsen)”³⁹ (Lásd 10. kép)

Hajóépítéskor ez az eljárás gyakori volt, ennél azonban kritikussabb helyzetek is adódtak, amikor az emberi erővel történő hajóhúzás maradt az egyetlen lehetőség. Ilyen lehetett, ha megfeneklett a hajó, vagy jégbe fagyott, s azt a nyílt vízre kellett vontatni. Ilyen eseményről olvashatunk érzékletes leírást Jens Munk naplófeljegyzése alapján a Hudson öbölbeli - fregatthoz erősített nedves kötelekkel, ahogy a visszaemlékező fogalmaz: „ke-

³⁴ Kenessey 1872.; vö. Gráfik 2001b.

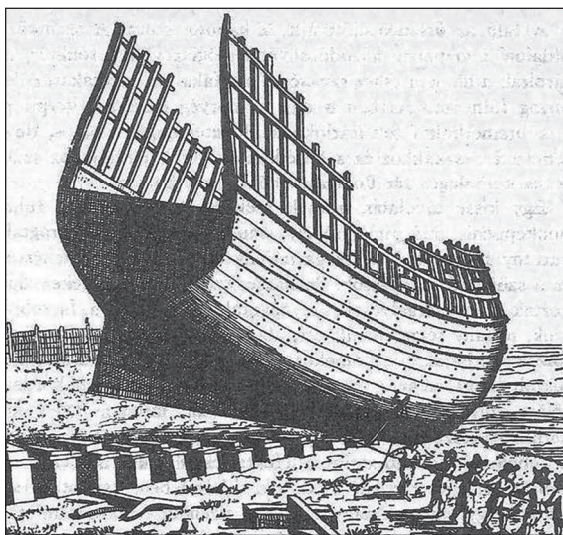
³⁵ Bacchelli 1968: II. 449.

³⁶ Bacchelli 1968: III. 189.

³⁷ Gráfik 1983: 79., 160–161., 163.

³⁸ Sólya (hajózási szakkifejezés): Vízi járművek építésére, javítására, partra húzására és vízre bocsátására való, lejtős parti térség az itt levő berendezésekkel együtt.

³⁹ Hansen 1978: 181.



10. kép. Új hajó levontatása a sólyárol. Korabeli rézkarc. (Witsen). (Hansen 1978: 181. oldal 22. kép nyomán)

serv és kín” árán való – hajóhúzásról. Az induláskor 16 tengerészből csak a kapitány és – szavai szerint – „három szegény ördög” menekült meg, akik több mint két hétig tartó munka eredményeként, végül a dagály segítségével, mely megemelte a hajótestet, vízre vontatták a kisebb fregattot.⁴⁰

Hajóépítéskor ez gyakori volt, ennél azonban kritikusabb helyzetek is adódtak. Ilyen lehetett, ha megfeneklett a hajó, vagy jégbe fagyott, s azt a nyílt vízre kellett vontatni. Ilyen eseményről olvashatunk érzéletes leírást Jens Munk naplófeljegyzése alapján a Hudson öbölbeli – fregatthoz erősített nedves kötelekkel, vér és kín árán való – hajóhúzásról.⁴¹

Az Amerikai Egyesült Államok csaknem egész területét átszelő folyójáról (a világ negyedik legnagyobb vízgyűjtő területével rendelkező) Mississippiről is van szépirodalmi leírásunk.

„A folyón a kereskedelmet kezdetben nagy bárkákkal, gerinces csónakokkal, de-reglyékkel bonyolították le. Ezek leúsztak vagy levitorláztak az északi betorkollásoktól New Orleansig, itt kicserélték a rakományt, majd nagy ügyel-bajjal, kézi erővel vontatták, rudakkal taszigálták őket az árral szemben. Az oda-vissza utazások olykor kilenc hónapig tartott. Ez a kalmárkodás idővel nöttön-nőtt, s egy sereg durva és edzett férfinak adott kenyeret; csupa nyers, faragatlan, bátor legénynek, akik matrózhoz illő türelemmel viselték a szörnyű fáradságot; ittak, mint a kefekötők, durva dévajkodók, ronda erkölcsűek, akár azon idők városszéli natchez-félvérei, nagy verekedők, vakmerő fickók valamennyien, esetlen elefánt-emberek, gonosz tréfacsinálók, káromkodósak, akik szórták a pénzüket, így aztán útjuk végén egy garasuk sem maradt; kedvelték a barbár cicomát, bámulatos hencegők; alapjában véve mégis becsületes, megbízható, szótartó, kötelességtudó, gyakran mutatósan nagylelkű cimborák.”⁴²

Mark Twain, mint olvasható, nem éppen vonzó képet fest föl a korszakról, s elég el-lentmondásos alakoknak írja le a múlt hajós kereskedelmének résztvevőit. A változást itt is a gőzhajó megjelenése hozta.

„Ezek az emberek tizenöt vagy húsz éven át továbbra is gerinces csónakjaikon sik-lottak le a folyam hátán, a gőzösök pedig az ár ellenében látták el a tennivalót. Az idő

⁴⁰ Hansen 1978: 416–418.

⁴¹ Hansen 1978: 416–418.

⁴² Twain 1971: 19–20.

múlásával aztán a gőzösök száma és gyorsasága úgy megnövekedett, hogy az egész kereskedelmet magukhoz ragadták; akkor aztán ütött a csónakázás órája. A csónakosból fedélzeti matróz, másodkormányos, vagy kalauz lett a gőzhajón; és ha a gőzhajón nem jutott neki kabin, elszegődött valami pittsburghi, lapos fenekű szénaszállítóra, vagy olyan fenyőfa tutajra, amelyet fent, a Mississippi forrásvidékének vadonjaiban tákoltak össze.”⁴³

Mark Twain magyar kiadású könyvének illusztrátora Raszler Károly volt.⁴⁴ Életútját és művészi képzését, illusztrátori tevékenységét ismerve, talán nem járunk messze az igazságtól véleményünkkel, hogy a Duna melletti Nagymaroson született művész grafikáin érződnek mind a Dunához kapcsolódó látvány-élményei, mind képzőművészeti tanulmányainak, s a hazai folyókról és folyó menti városok, úgynevezett városképi ábrázolásairól ismert legendás, úgynevezett böngőshajóinak képi hatása.

A hajózás azonban nem létezett kötelek nélkül. A hajózásnál használt különféle kötelek jelentőségét aligha fogalmazhatnánk meg jobban: „A hajók megdöntésére szolgáló bak felúton volt a sólyatér és a Bremerholmot északról lezáró, a mai Charlottenburg helyén húzódó kötélverő műhely között. A négyszáznyolcvan rőf hosszú téglalapú épületet nemrég emelték, a kenderfonók és a kötélverők itt készítették rigai kenderből a köteleket. A kötél drága portéka volt, sok fogyott belőle, évente mintegy ötszáz tengerészfont. Ennek a nagy számnak megvan a magyarázata. Egyetlen fregatthoz – mint mondták – annyi kötél kellett, hogy egyvégtében lefektetve Koppenhágától Kronborgig ért volna.”⁴⁵

Miután a hajózás, s a folyami szállítás szinte minden változatában is a földözött szöveges leírásában és képi illusztrációiban egyaránt megjelenik, mint nélkülözhetetlen kellék a hajókötél, röviden kitérünk a hajókötelek készítőire. Természetesen a többnyire kenderből készült kötelekről van szó, melyeket évszázadokon át a hagyományos kézműves tevékenységet végző kenderkötők állítottak elő. A kötélverők, kötélgyártók, köteles kézművesek a középkortól Európa szerte céhes keretekben dolgoztak, hazánkban először az erdélyi szász céhszabályzat említi a kötélgyártót 1376-ban.

Az egyik legkorábbi ábrázoláshoz fűzött leírás szerint: „A kötélgyártó a csípője köré hurkolt kenderrostokból kötelet sodor egy oszlopra erősített kerék segítségével. A padlón két kész, feltekert kötél és egy kenderköteg található, míg a fal konzolon egyedi zsinórok és két gömb lóg.”⁴⁶ Egy másik, ugyancsak középkori ábrázolás már szinte manufaktúra-szerű keretek közötti kötélgyártásra enged következtetni.⁴⁷

⁴³ Twain 1971: 20.

⁴⁴ Raszler Károly (1925–2005) grafikus. A budapesti Iparrajziskolában kezdte tanulmányait. 1947-től 1949-ig az Iparművészeti Főiskola hallgatója volt. Mesterei: Köpeczi Bócz István, Kádár György, Hincz Gyula; 1949–1952: Rjepin Képzőművészeti Akadémia, Leningrád, aspirantúra. 1953: A művészettörténet kandidátusa. 1954, 1959, 1966: Munkácsy-díj; 1970: érdemes művész; 1975: Kossuth-díj; 1984: kiváló művész. Az illusztráció fontos volt művészetében, egy időben kizárólagos megélhetést is biztosított számára.

⁴⁵ Hansen 1978: 184.

⁴⁶ Forrás: <https://hausmuecher.nuernberg.de/75-Amb-2-317-16-r/data> (Letöltés: 2020. 07. 14.)

⁴⁷ Das Ständebuch. 114 Holzschnitte von Jost Amman mit Reimen von Hans Sachs. In: In: Verlag, Leipzig, é.n. 95. kép.

A 15–19. században, az önálló céhek a kendertermelő központok (Debrecen, Bácska, Bánság), valamint a jelentősebb bányavidékek (Felvidék, Erdély) közelében alakultak, de a nagyobb folyók közelében is sok kötélgyártó dolgozott. Manufaktúrák működésére vonatkozóan a múlt század elejétől maradtak fenn adatok, gyári termelésről azonban csak az 1870-es évek óta beszélhetünk. A Tisza és a Maros találkozásánál már a mohácsi vész előtti időben jelentős gazdasági centrum volt Szeged.⁴⁸ A város – több szempontból is – kedvező földrajzi fekvése, és egyéb adottságai, különösen a kötélverők, halászati felszerelések, a hajógyártás számára jó lehetőségeket biztosítottak. Jól dokumentálja ezt a szegedi Kenderfonógyár története:

„Törvényes úton 1872-ben elhárultak a gazdasági fejlődés nehézségei. Szabad út nyílt Bakay Nándor számára, aki már 1873-ban létrehozott egy mechanikus kötélgyárat és termékeivel nemcsak a környék, valamint Szeged szükségleteit elégítette ki, hanem a hadsereg és a külföldi megrendelők számára is szállított. Ilyen üzleti viszonyok között, Bakay 1877-ben üzemét, amely ebben az időben már 100-120 munkást foglalkoztatott, gőzerőre rendezte be, angol feldolgozógépeket állított üzembe, ilyen módon Bakay gyára a Duna Gőzhajózási Társaság Hajógyárával együtt jelentette az ország kötéliparát. A gyár mai nevét 1890 december 29-én vette fel, amikor a jogfolytonossággal működő új tulajdonosok Szegedi Kenderfonógyár Rt. cég alatt működtették gyárakat egészen 1892-ig, amikor azt egy nagy tűzvész megsemmisítette. Különbőféle állami közvetlen és közvetett támogatásokkal sikerült a leégett gyárat újra felépíteni és ettől kezdve az első világháborúig a zavarmentes fejlődés jellemezte. Ezt a fejlődést, csak az első világháború előtti túltermelési válság nehezítette, amikor már a gyár termékeinek 30%-át sikerült külföldön értékesíteni.”⁴⁹

A hagyományos alapanyagból és a hagyományos technikai eljárással, technológiával készült különböző vastagságú és teherbírású kenderköteleknek a hajózáshoz való kapcsolatát illeti, arra nézve a legjelentősebb bizonyíték, hogy e témáról az 1800-as évek végén önálló értekezés született: *A kenderkötél a dunai hajózás szolgálatában* címmel.⁵⁰ Kisebb településeken, falusi közösségekben dolgozó kötelesek, kötélverők inkább a helyi mezőgazdasági, állattartási és háztartási igényeket elégítették ki.

Bár a kötélverők, kötélgyártók nem tartoztak a kézműves mesterségek legrangosabb művelői körébe, de a Néprajzi Múzeum több becses céhemlékkel, illetve céhjelvénnyel rendelkezik, (lásd 11–12. kép), melyek mives megformálásukkal a tevékenység fontosságára utalnak.⁵¹

Természetesen a hajósoknak is voltak céhes szervezeteik. A magyarországi hajós céhek emlékanyaga azonban nagyon hiányos. Hajósok céhének a legendás dunai gabona-szállító fahajókat idéző cégére volt Baján. (Lásd 13. kép) A céhemlékek köréből adataink szerint nem bizonyított egyértelműen annak a hajómodellnek cégéreként való használata, melynek változatai a Néprajzi Múzeum gyűjteményéből ismertek. (Lásd 14. kép)

⁴⁸ Lásd Gráfik 1993.

⁴⁹ Sajnos mára már csak hírmondója akad az egykor virágzó kézműipar szegedi emlékének. Forrás: A Szegedi Kenderfonógyár története 1877-2002. Lásd: <https://www.kenderfono.hu/hu/cegunkrol/cegtortenet/> (Letöltés: 2020. 07. 14.)

⁵⁰ Krenedits 1896.

⁵¹ Lásd: Gráfik 2008.

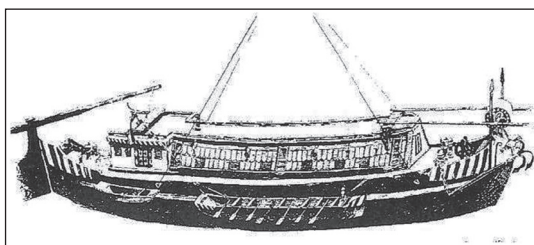


11. kép. Kötélverő kis céhszekrény, Nagyszében 1867, NM 106823 ltsz. – Benne jól kivehetően henger alakban összegombolyított zsinórköteg. Vélhetően úgynevezett legényszállásjelvény. (Gráfik 2008. 196. nyomán)



76.109.1 I.I.H.1.2.
CÉHBEHÍVÓTÁBLA
Céhbehívótábla

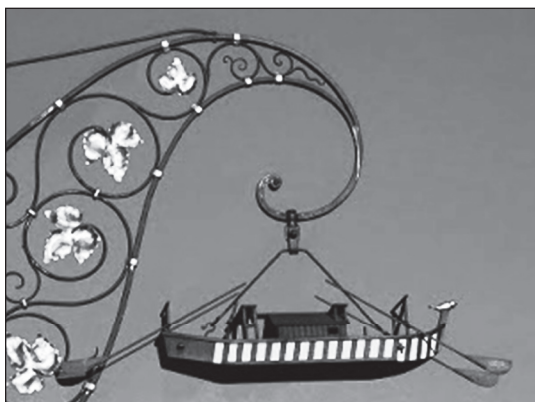
12. kép. Behívótábla, NM 76.109.1 ltsz. – „A Betsületes Kötélverő Céh Táblája 1841” (Gráfik 2008. 231. nyomán)



13. kép. Hajóscégér (Bellosics 1901. XVIII. tábla nyomán)



14. kép. Hajómodell, Esztergom XIX. század NM 49128 ltsz. – Műkereskedőtől került 1904-ben a múzeumba. Bizonytalan adatolásokból úgy tudjuk, hogy hasonló hajómodelleket használtak a hajósok cégéreként. (Gráfik 2008: 163. nyomán)



15. kép. Ulmi hajóscégér. (Forrás: <https://sites.google.com/site/szauerektolnavarasabol/tolna-betelepitese-1> (Letöltés 2020. 07. 14.)



16. kép. Szekeresgazda küldöttség a Jókai emléktábla leleplezésén 1881-ben. (Forrás: <http://csemadok.sk/felvideki-ertektar/komaromi-szekeresgazda-ruhazat-eletmod-es-szekeresgazda-banderium/> (Letöltés 2020. 07. 14.)

KERESKEDELEM ÉS A FOLYAMI HAJÓZÁS

A belvízi, pontosabban a folyami hajózás kereskedelmi szállítási kapcsán időszakonként meglepő arányokkal találkozhatunk. Ilyenekre utaltunk már – a 19. század végi adatok alapján – korábbi összegzésünkben.⁵² Ez alkalommal – egy időközben föltárult forrás alapján – az 1930-as évek elejéről – arra a sajátosságra utalunk, hogy a fővárosba irányuló kereskedelmi szállításban a forgalom a hajózás és a vasút mellett, meglepően a közúton növekedett látványosabban, mégpedig a hagyományos szekerezés révén.⁵³

Budapest összes csarnokaira vonatkozó adatok szerint, miközben a hajózás csarnoki és piaci forgalma közel 20%-kal, a vasúté 30%-kal esett vissza 1931-től 1933-ig, viszont az autó forgalma 30%-kal, a szekéré közel 35%-kal emelkedett. Egyfajta „szekérversenyt” kialakulását mutatják az adatok, melyben a kereskedelmi áruk és mezőgazdasági cikkek (gabona, liszt, takarmány, bor) szállítmányainak a szekérré való levándorlását jellemzik.

A „SIN” Szállítványozók Belföldi Teherforgalmi Irodájának ügyvezetője és a Magyarországi nemzetközi Szállítványozók Egyesületének főtíkára által – kvázi periratként – megfogalmazott tanulmány javaslatokat is tesz, valamint ahogy fogalmaz: gyors és erélyes kormányzati intézkedéseket sürget, mely gátat vethet a szekérfuvarozás közlekedési és közgazdasági érdekeket sértő tevékenységének.

⁵² Gráfik 2004: 99.

⁵³ Lásd: Merkler 1934.

A szerző értekezését, melynek címlapján egy hagyományos áruval megrakott lovas szekér látható, az illetékes kormányzati szerveknek közvetlenül is megküldi egy levél kíséretében.

Végezetül arra a jelenségre hívjuk föl a figyelmet, hogy míg az ipari forradalom újításai, a modernizáció előtti időkét idéző alkotások a vízi járműveknek árral szembeni haladását szinte kivétel nélkül a partról biztosították, a gőzhajók megjelenésével a vonóerő véglegesen a folyóvízre került. Így nem meglepő, hogy a nagy kereskedelmi, s következésképp hajózási múlttal rendelkező Rajnáról is már ez a kép jelenik meg Heinrich Böll regényében.⁵⁴ Mégpedig a később már általánossá váló gyakorlat szerint nem is vontató hajó, hanem úgynevezett tolóhajó formájában. „(Keze a Rajna felé mozdul.) Onnan se hallatszik semmi, bárka se pöfög, tolóhajók se dohognak-buhognak, még ködkürt se szól – csönd, nagyobb, mint a szokásos csönd a nap legcsöndösebb órájában...”⁵⁵

A mai folyamhajózásban külön kategória a *tolóhajó*,⁵⁶ mely kifejezetten uszályok és más úszótestek *tolására* szolgál speciális kialakítású orr-részeivel. A tolóhajózást az amerikai belvizeken alkalmazták először a századforduló előtti években. Európában a II. világháború után kezdték alkalmazni a Szovjetunióban és Nyugat-Európában. Terjedése napjainkban is tart, és ma már a dunai hajózásban is egyre gyakoribb.

A tolóhajózás hajózási és gazdaságossági előnyei révén a vontatást lassan kiszorítja, és várhatóan az ezredfordulóra a Dunán – az önjáró hajózás mellett – egyeduralmukodóvá válik. A tolóhajózás során a toló géphajó a tolt bárkákat az összeállított alakzatban maga előtt tolja, és velük merev egységet alkot. A szilárd összecsatolás érdekében a tolóhajó és a tolt bárkák csatolóberendezéssel vannak ellátva. Orr- és farkiképzésük ezért szögletes.

A tolóhajózás előnye, hogy a tolt bárkák építési költségei a lakóterek, gépház stb. elmaradása miatt 15 %-kal olcsóbb, mint a hagyományos uszályoké. A tolt bárkák vezetése, őrzése külön személyzetet nem igényel, üzemanyag és kenőanyag fogyasztásban 5-8% megtakarítás érhető el. A műszaki sebessége 8-10 %-kal nagyobb, mint a vontató hajózásé, útközbenei fordulási műveletekre nincs szükség, a tolatmány és a tolóhajó egy egységet képez, így ennek vezetése a vontatóhajózáshoz viszonyítva könnyebb. A tolóhajózás hátránya a lassúsága, erősen függ a külső környezeti – időjárási- hatásoktól, valamint az, hogy nem tudja megvalósítani a háztól-házig fuvarozást.⁵⁷

VÖLGYMENET ÉS HEGYMENET (NÉPI SZÓHASZNÁLATTAL: ERESZKEDÉS ÉS VONTATÁS)

Legvégül – a hajózási szaknyelv két kifejezését használva, melyben a völgymenet a víz folyásával megegyező irányú, a hegymenet az árral szembeni hajózást jelenti – föl-

⁵⁴ Böll 1987.

⁵⁵ Böll 1987: 80.

⁵⁶ Lásd: Tolóhajó négy uszályal. (Forrás: https://minimundus.blog.hu/2007/09/14/dunai_tolohajo_karavan (Letöltés 2020. 07. 14.)

⁵⁷ Lásd <https://tudasbazis.sulinet.hu/hu/szakkepzes/kozlekedes/kozlekedesi-alapismeretek/barka/vontatohajo-es-uszalyok> (Letöltés: 2020- 07. 14.)

idézzük az utóbbi évek két – több szempontból is tanulságos – dunai útleírását. Völgy-
menetben utazhatunk Claudio Magris: *Duna* című könyvével, hegymenetben pedig
Nick Thorpe: *A Duna. Utazás a Fekete-tengertől a Fekete-erdőig* című kötetével.⁵⁸
Itt és most nincs mód arra, hogy e sajátos, modern kori útleírásokból szemezgessek,
mindössze egy-egy részletet idézek a könyvekből. A hajósok céhe révén fentebb föl-
idézett Duna menti Tolna kapcsán hivatkozott Ulm többször is említésre kerül Magris
könyvében. Először értelemszerűen a Duna felső szakasza okán.

„Kétségtelen, hogy Ulm a Duna felső szakaszán van, csak hogy meddig terjed a
felső szakasz, szigorúan véve, hol a kezdete és hol a vége, mit foglal magába, mi
az identitása, mit jelent a fogalom maga? Neweklowsky mérnök azzal töltötte egész
életét, hogy kijelölje az 'Obere Donau', a 'Felső-Duna' határait, meg azzal, miután
ezt a területet már meghatározta, hogy lépésről lépésre végigvizsgálja, osztályozza és
katalogizálja térben és időben, a víz színével és a vámházak jegyzékével, a tekintet
előtt váratlanul kitáruló tájjal és a folyót alakító évszázadokkal egyetemben. Miként
Flaubert vagy Proust, Neweklowsky is egész életét a műnek szentelte, az írásnak, a
könyvnek. Az eredmény három kötet, összesen 2164 oldalon, beleértve az ábrákat is.
[...] és ahogy a címe is elárulja, nem az egész Dunával foglalkozik, hanem sokkal sze-
rényebben *A hajózás és a fausztatás a Felső-Dunán* (1952–1964) témájával.”⁵⁹

Másodjára a Bánátról írva olvashatjuk:

„Az igazi gyarmatosítást azonban a németek hajtották végre, akik Mária Terézia
és II. József kezdeményezésére jöttek ide a XVIII. században; elsősorban Svábföldről
érkezetek meg Pfalzból és a Felső-Rajna vidékről; 'ulmi skatulyáikon' lehajóztak a Du-
nán ezek a szívós és szorgalmas parasztok, és virágzó területté varázsolták az egésze-
gtelen, mocsaras vidéket. A régi Németország egyik központja, Svábföld tehát áttelepült
a Bánátba, és a romániai részen néhány faluban még ma is sváb vagy alemann dialek-
tust hallhat az ember, mintha csak Würtenbergben vagy a Fekete-erdőben volna.”⁶⁰

Thorpe inkább a közelmúlt történéseire, s a mai viszonyok leírására fekteti a hang-
súlyt. Válogatott bibliográfiája – melyben szerepel C. Magris könyvének angol ki-
adása – is ezt tükrözi, de például (több más hajózástörténeti földolgozás mellett) nem
említi E. Neweklowsky nagy művét sem.

Ulm azonban – hegymenetben haladva, az utolsó város a Duna forrása előtt – őt is
megragadja. Városnézése közben eljut a „Duna-partra, ahol egy szobor a dunai svá-
boknak állít emléket, akik a XVII–XVIII. században itt ültek hajóra, hogy a folyón le-
felé utazva jobb életet találjanak keleten. [...] A Schwal mellett beszélgetünk, a Duna
főága melletti kis holtág szigetén. 1570-től kezdődően innen szállították a *Zillének*,
más néven 'ulmi lada'-nak hívott, lapos aljú uszályhajók az embereket, állatokat és
árucikkeket lefelé a Dunán, egészen a Fekete-tengerig.”⁶¹

Tanulmányunk zárásaként megemlítjük, hogy a Felső-Tisza vidékén végzett kuta-
tásaink során eljutottunk a román határ menti Vállaj községbe is, ahol némi meglepe-

⁵⁸ Magris 2012.; Thorpe 2017.

⁵⁹ Magris 2012: 94–95.; vö. Neweklowsky 1952–1964.

⁶⁰ Magris 2012: 465.

⁶¹ Thorpe 2017: 309.

téssel szembesültünk a település címerével. Ebben ugyanis a pajzs hármasszögében, a más címerekben is gyakran előforduló templom és búzaszálak ábrázolása mellett látható egy, az ulmi Zillére hasonlító hajó.

Vajon miként került az erősen ingadozó vízállású, hajózásra aligha alkalmas Kraszna folyó mentén fekvő Vállaj falu címerébe a stilizált, de jól kivehetően az ulmi „skatulyára”, ulmi „ládára” utaló hajóábrázolás? A válasz a település történetében található. Az elbukott Rákóczi szabadságharc után II. Rákóczi Ferenc elkobzott birtokaként a falut is magába foglaló terület a kincstárra szállt, az egészet 1746-ban Károly Ferenc vette meg. Az új birtokos német telepésekkel népesítette be. Katolikus német temploma 1771-ben épült. 1749 januárjában már körülbelül negyven sváb gazda lakott a községben, míg magyar csak kilenc-tíz. A 18. századi német telepítésű község még a századforduló után is markánsan megőrizte kulturális elkülönültségét, de azóta az asszimiláció erőteljesen megindult. Az idős helyiek azonban még őrzik, és a község előjárósága, a lakosság tovább örökíti a Dunán Magyarországra érkező, majd széttelepülő, Kelet-Magyarországra eljutott sváb ősök emlékezetét. Büszkén vallják, hogy Vállaj nem egy település a sok közül. Vállaj nevezetes sváb község, híres a sváb speciális húsáruiról, a jó tudású, szorgalmas gazdáiról, iparosairól, híres a tanult embereiről.⁶²

Visszatérve a két nagy Duna könyvre, mindkét újkori dunai útleírás Szentendre városát is említi, mely településsel kapcsolatban utalnunk kell a török birodalom balkáni térhódítása előtt a Duna mentén Magyarországra menekült szerb lakosságra. A krónikás Afanasije így írja le a vándorlás jeleneteit Belgrád török kézre jutása, (azaz 1690. október 6.) előtt: „A szerbek mindannyian hajóra szálltak – majd tízezer hajó volt –, és elmenekültek a Duna folyón felfelé Buda vára alá, amely a császár uralma alatt állt.”⁶³

Szofrics Pál eredetileg 1903-ban, Nišben megjelent várostörténeti írásában kiemelte, hogy: „Szentendre Budapesttel együtt olyan helyen fekszik, ahol keresztezik egymást a kereskedelmi utak a Rajna folyótól a Duna völgyén keresztül a Fekete-tengerig, valamint a Balti-tengertől Görögorszáig és Olaszorszáig. Az első útvonalon találjuk Regensburgot, Bécsot, Belgrádot, kissé távolabb Isztambul és Thesszalonikot. A második útvonalon az Arany Prágát, Lipcsét, Boroszlót, Krakót, Velencét és Dubrovnikot. Magától értetődik, hogy ilyen kedvező földrajzi fekvésű helyen adottak a feltételek a kereskedelem fejlődésére. Csak kellett egy nép, amely ki tudta ezt a helyzetet használni. És ilyen volt a szerbség.”⁶⁴

Egy 1737-ből származó hiteles jelentésből úgy tudjuk, hogy „Szentendre népesebb Óbudánál. A szerbek Zsigmond és Albert király ideje alatt telepedtek ide, a török előtt menekültükben. [...] Itt a Duna partján és a part menti síkságon felépítette alacsony házait. A piacon sok az üzlet és iparosműhelyek is vannak, sűrű sorban. A lakosok szerbek, akik saját vallásukat szabadon gyakorolhatják. Egyesek földművelésből, mások kereskedelemről élnek.”⁶⁵

⁶² Kardos 2000.

⁶³ Szofrics 2017: 46.

⁶⁴ Szofrics 2017: 61–62.

⁶⁵ Szofrics 2017: 69.

Még a 20. század elejéről származó képeslap is földézi hangulatában az egykori, jelentős szerb lakossággal rendelkező kereskedőváros, Szentendre Duna partját, a folyón látható legendás áruszállító fahajóval.



17. kép. Vállajközség címere. (Forrás: <http://www.nemzetijelkepek.hu/onkormanyzat-vallaj.shtml> (Letöltés 2020. 07. 14.)



18. kép. Képeslap Szentendréről, 1902. (Szofrics 2017. 25. kép nyomán)

Irodalom

BACCHELLI, Riccardo

1968 *Malom a Pó vizén I-III*. Budapest: Európa Könyvkiadó.

BELLOSICS Bálint

1901 Bajai céhszokások. *Néprajzi Értesítő* II. 126–130.

BOBROWSKI, Johannes

1983 *A vízimalom balladája, avagy harmincnégy mondat a nagyapámról*. Bukarest: Kriterion. Könyvkiadó.

BÖLL, Heinrich

1987 *Asszonyok rajnai tájban*. Budapest: Magvető Kiadó.

DOMONKOS Ottó

1991 A kézművesség szerepe a falu anyagi kultúrájának alakításában. In Paládi-Kovács Attila (főszerk.): *Magyar néprajz III. Kézművesség*. 7–154. Budapest: Akadémiai Könyvkiadó.

ELIOT, George

1966 *A vízimalom*. Budapest: Európa Könyvkiadó.

GASPARI, Andrej

2017 *Deblak s konca 2. stoletja pr. n. št. iz Ljubljana na Vrhniki. The late 2nd century bc logboat from the Ljubljana river at Vrhnika*. Ljubljana: Znanstvena založba Filozofske fakultete ter Muzej in galerije mesta Ljubljane.

GRÁFIK Imre

- 1981 Schiffschleppen auf den ungarischen Flüssen. In Paládi-Kovács Attila (szerk.): *Traditionelle Transportmethoden im Ostmitteleuropa*. 147–154. Budapest: Magyar Néprajzi Társaság.
- 1983a A magyarországi fahajózás. *Néprajzi Közlemények* XXVI. Budapest: Néprajzi Múzeum.
- 1983b Az áru útja a szállítás forradalma előtt. *Ethnographia*. XCIV. 1–35.
- 1992 *Hajózás és gabonakereskedelem*. Debrecen: KLTE. Néprajzi Tanszék. /Folklór és Etnográfia 65./
- 1994 A dunai hajóvontatás ikonográfiája. *ARRABONA* 31-33. 265–287.
- 1998 Reform és forradalom a magyarországi folyami szállításban. *Közlekedéstudományi Szemle* XLVIII. 7. 259–267.
- 2000a „I have a picture of it” – Ethnographic/ethnosemiotic explanation of visual descriptions. *Semiotica* 128. 3/4. 303–329.
- 2000b „Van képem róla” (Vizuális ábrázolások néprajzi-etnoszemiotikai értelmezése) In Balázs Géza – Csoma Zsigmond – Jung Károly – Nagy Ilona – Verebélyi Kincső (szerk. biz.): *Folklorisztika 2000-ben – Tanulmányok Voigt Vilmos 60. születésnapjára II.* 757–797. Budapest: ELTE BTK.
- 2001a Vizi közlekedés és szállítás. In Paládi-Kovács Attila (főszerk.): *Magyar néprajz II. Gazdálkodás*. 974–1020. Budapest: Akadémiai Kiadó.
- 2001b Modernizálódás és archaizmusok együttélése a magyarországi folyamhajózás történetében. In Hála József – Szarvas Zsuzsa – Terbócs Attila (szerk.): *Számadó. Tanulmányok Paládi Kovács Attila tiszteletére*. 289–302. Budapest: MTA Néprajzi Kutatóintézet.
- 2003 Etnográfiai szöveg narratív változatai. In Biczó Gábor – Kiss Noémi (szerk.): *Antropológia és irodalom. Egy új paradigma útkeresése*. 71–87. Debrecen: Csokonai Kiadó.
- 2004 *Hajózás és gabonakereskedelem. „Gabonakonjunktúra vízen”* Pécs: Pro Pannonia Kiadó.
- 2005 Újabb források és adatok a népi hajózás dunai gyakorlatához. In Bárkányi Ildikó – Fodor Ferenc (szerk.): *Határjáró. Tanulmányok Juhász Antal köszöntésére*. 107–118. Szeged: Móra Ferenc Múzeum.
- 2006 The iconography of Danubian shipping in Hungary. In Ancso Kalojanov (naucsen rykovoditel): *Reka Dunav – Pomin'k i kultúra*. 320–336. Tutrakan: Isztoriczeszki Muzej.
- 2008 *Céhemlékek – Guild Relics. A Néprajzi Múzeum műtárgykatalógusai – Catalogi Musei Ethnographiae* 12. Budapest: Néprajzi Múzeum.
- 2017 Egy különleges népi hajózási dokumentum nyomában. In Kothencz Kelemen (szerk.): *Víz, ember, örökség*. 131–142. Baja: Türr István Múzeum.

HANSEN, Thornkild

- 1978 *Jens Munk, a hajós*. Budapest: Európa Könyvkiadó.

KARDOS Dezső

- 2000 *Vállaj község története*. Debrecen: Vállaj Önkormányzata.

KECSKÉS László

- 1969 A komáromi szekeresgazdák. *Irodalmi Szemle (Bratislava)* XII. 10. 885–905.
- 1978 *Komáromi mesterségek*. Pozsony: Madách Könyv- és lapkiadó.

KENESSEY Albert

1865 *Német-magyar és magyar-német hajózási műszótár.* Pest: Heckenast.

1872 *A kapaszkodó hajózásról: Touage, Towing, Tauschiffahrt.* Pest: [M. T. Akad.].

KRENEDITS Ödön

1896 *A kenderkötél a dunai hajózás szolgálatában: tapasztalatok, hagyományok és műszaki számítások nyomán összeállítva, különös tekintettel hazai kenderünkre és kötélgyárainkra.*
Zimony: Karamat Ny.

KRÚDY Gyula

1902 *Sziklazúzó hajók.* Budapest: Singer és Wolfner.

MAGRIS, Claudio

2012 *Duna.* Budapest: Európa Könyvkiadó.

MARGÓCSY István (szerk.)

2003 *Hajóvonták találkozása tilos.* Budapest: Új Palatinus-Könyvesház Kft.

MERKLER József

1934 *A lovasszeker győzelme a vasút, autó, hajó és expedíció felett.* Különlenyomat a Magyar Posta és Közlekedés 1934. március 14-iki számából, Budapest.

NEWEKLOWSKY, Ernst

1952–1964 *Die Schifffahrt und Flößerei im Raume der oberen Donau.* 3 Bände. Linz: Oberösterreichischer Landesverlag. (1952; 1954; 1964.)

SALAMON Nándor

2006 A (művészi) kép, mint adathordozó – Megjegyzések Gráfik Imre monográfiájához. *Vasi Szemle* 60. 1. 115–119.

SZOFRICS Pál

2017 *Képek Szentendre – és a szerbség – történetéből.* Szentendre: Pest Megyei Könyvtár. Szentendrei Füzetek XI.

THORPE, Nick

2019 *A Duna. Utazás a Fekete-tengertől a Fekete-erdőig.* Budapest: Scolar Kiadó Kft.

TÖMÖRKÉNY István

1906 Szegedi vizenjárók. *Néprajzi Értesítő* VII. 193–201.

1946 *Szirtesek a partok.* Budapest: Szikra kiadás.

É. n. *Tömörkény István válogatott novellái.* (Megy a hajó lefelé; A Szent Mihály a jégben; Gugorázás; Vizenjárók; Föl is hajózunk, le is hajózunk; Szirtesek a partok. Forrás: <http://mek.oszk.hu/05300/05342/html/> (Letöltés: 2020. július 14.)

TWIN, Mark

1971 *Élet a Mississippin.* Budapest: Gondolat.

Gráfik Imre

Szombathely/Balatonalmádi, néprajzkutató, ny. múzeumi főtanácsos

e-mail: grafikimre@gmail.com

Imre Gráfik

Data to the traditional way of boat-towing

The author of the article presents new data of the traditional way of boat-towing, relying on ethnographic, historical and economic literature, and involving data of archaeology and archives as well as belles-lettres and fine arts. A part of the data comes from internet publications treated with due source criticism. Relying on these sources the author presents the traditional and the motorized technique of boat-towing as well as the use and spread of pusher tugs in recent decades.

A rekesztő halászat építményei a Tisza-Maros közben

A Tisza és a Maros összefolyásának térsége az ármentesítéseket megelőző időszakban meglehetősen gazdag vízhálózattal rendelkezett. Erek, fokok, állandó és időszakos vízállások tették változatossá a tájat, ahol szigetekként, hátakként jelentkező magaslatok (például Lebő, Pana stb.) biztosítottak ideális feltételeket a megtelepedéshez. A területen több mint száz esztendeje különböző intenzitással zajló régészeti kutatások számos nyomát tárták fel az évezredek óta itt tevékenykedő emberi közösségeknek, amelyek minden bizonnyal sokoldalúan igyekeztek kiaknázni a természeti erőforrásokat.¹ A szabályozási munkálatok befejezése előtt a vízrajzi elemek közül több szempontból is kiemelkedő jelentőséggel bírt a Bogdány- és a Porgány-ér illetve -fok, amelyeknek a halászata gyakran képezte vita tárgyát az érintett térség birtokosai között.² A nézeteltérések tisztázása során keletkezett dokumentumok páratlan lehetőséget kínálnak arra, hogy az említett vízfolyásokat illetően a tájhasznosítás különböző formáinak egyidejű jelenlétét tanulmányozhassuk.³ A konfliktusok jórészt abból eredtek, hogy a Bogdányt és a Porgányt a vízi közlekedésben is rendszeresen igénybe vették,⁴ ugyanakkor a halászok a halfogás szempontjából nélkülözhetetlen rekeszeket is elhelyeztek rajtuk. A vízi utak jelentősége akkor növekedett meg, amikor az árvizek a rétségekből visszahúzódtak.

A Tisza-Maros köz⁵ iránt több mint egy évszázada különböző tudománysszakok képviselői mutatnak élénk érdeklődést,⁶ ennek köszönhetően a térség természeti viszonyait, régészeti kultúráit, földrajzi neveit valamint a tájhasználatban bekövetkezett

¹ A régészeti ásatásokról lásd részletesen: Paluch 2011.

² Forrásainkban a Bogdány és a Porgány kapcsán az „ér” és a „fok” kifejezés egyaránt előfordul, amelyek minden valószínűség szerint a meder különböző szakaszait jelölték. A Bogdány-fok a Bogdány-ér Porgányba ömlésének helyét, a Porgány-fok pedig a vízfolyás tiszai torkolatát jelenthette. A továbbiakban általános megjelöléseket igyekszem használni mellőzve a különböző mederszakaszokra vonatkozó kifejezéseket. Ettől eltérő írásmód csak abban az esetben fordul elő, amennyiben az értelmezéshez nélkülözhetetlenül szükséges vagy az adott forrásban, mint például a halászati szerződésekben valamelyikük következetesen szerepel. A fokokról és a fokgazdálkodásról lásd részletesen: Fodor 2001: 87–149.; Bellon 2003.; Andrásfalvy 2014.

³ Forrásaink a téma vizsgálatát egy megközelítőleg száz éves időszakban, az 1730-es évek közepétől az 1840-es évek közepéig teszik lehetővé, jóllehet a vizsgálatok során megszólaltatott tanúk egy része a halászati viszonyok jellemzése során a 18. század első évtizedeire, főként arra az időszakra is tettek utalást, amikor a gróf Erdődy család földesuraságát megelőzően a terület kamarai birtok volt.

⁴ A források különböző típusú vízi járműveket, csónakokat, dereglyéket és hajókat említenek, amelyek a vízi közlekedésben szerepet játszottak.

⁵ A vizsgált téma földrajzi elhelyezésénél ezt a megjelölést tartottam megfelelőnek, mivel a Maros–Tisza szög kifejezés gyakorta használatos a két folyó találkozásának torontáli térségére. Lásd: Karakasevich 1942.

⁶ Trogmayer 1957: 19–57.; Gaskó 1999: 37–39.; Molnár 2011.; Sümegei et alii 2011: 212.

változásokat meglehetősen jól ismerjük.⁷ A helytörténeti és a néprajzi szakirodalom gyakorlatilag a 19. század vége óta említi a Porgányhoz és annak mellékágaihoz kapcsolódó halászati gyakorlatot és az ebből fakadó konfliktusokat, a témára vonatkozó iratanyag mélyreható elemzése azonban mindezidáig még nem történt meg. A tanulmány elsősorban arra vállalkozik, hogy a források nyújtotta lehetőségeket messzemenőkéig kiaknázva mutassa be az ármentesítések előtti időszakban a rekesztő halászat speciális szerkezeteinek, a rekeszeknek a működését.⁸ Ezek az építmények azért érdemelnek különös figyelmet, mivel vízi közlekedési útvonalakon helyezkedtek el, ami rendkívül bonyolulttá tette fenntartásukat, a halfogás szempontjainak kizárólagos érvényesítését. Forrásaink az előzőekben megfogalmazott célkitűzések megvalósításán túlmenően arra is lehetőséget nyújtanak, hogy az ármentesítések előtti időszakban a térség gazdasági kapcsolatrendszerét is feltárhassuk.

A LEVÉLTÁRI FORRÁSOK BEMUTATÁSA

A Porgány és vízrendszere körül kibontakozó konfliktusokra a 19. század végén már Reizner János felhívta a figyelmet a Makó város történetéről összeállított monográfiájában, amelyben a hajósok és a halászok közötti villongásokról számolt be. Az ellentétek nemcsak a vízi közlekedés akadályoztatásából származtak, hanem vitát váltott ki a halászati jog gyakorlásának kérdése is. Ennek háttérében nyilvánvalóan az húzódott meg, hogy a Porgány és vízrendszere halban bővelkedett, ezért gazdasági haszna is kiemelkedőnek minősült. Tisztában voltak ezzel a szomszédos települések és uradalmak is, amelyek próbálták megszerezni a halászvizek feletti rendelkezést. Legnagyobb esélye erre talán Makó városának illetve a Csanádi Püspökségnek mutatkozott, hiszen a lelei pusztá révén a Bogdány és a Porgány találkozásánál határosak voltak a gróf Erdődy, később gróf Pallavicini nagybirtokokkal. Reizner János szerint a halászati jog egyértelműen a Mindszent-algyői uradalmat⁹ illette meg, melynek halászati bérlői az

⁷ A kutatások mellett javaslatok is megfogalmazódtak a Porgány-vidék védetté nyilvánítása érdekében, a 2000-es évek közepén pedig a szegedi székhelyű Csemete Természet- és Környezetvédelmi Egyesület a Porgány partján, a Sír-hegyen fenntartható tájhasználat megvalósításával próbálkozott. Lásd: Gaskó 1999.

⁸ A levéltári dokumentumok arról nem szolgáltatnak információkat, hogy a halászok pontosan milyen típusú hálókat, halászati eszközöket alkalmaztak, ezért ebben a tekintetben a néprajzi szakirodalom segítségével csak feltételezésekre bocsájtkozhatunk.

⁹ III. Károly 1733. december 4-én monyorókereki gróf Erdődy Györgynek, Varasd és Bars megye főispánjának adományozta a birtokot, amely magában foglalta Mindszent helységet, Tömörkény, Pusztaszer, Sövényháza, Serkéd, Dóc és Fark pusztákat. 1775. augusztus 28-án Erdődy Kristóf elzálogosította az egész uradalmat legújabb hitelezőjének, egy genuai bankháznak. A 19. század elején a társaság egyik részbetétese Pallavicini Károly János özvegye, Zichy Leopoldina örök áron megvásárolta a Mindszent-algyői uradalmat Erdődy Józseftől. Pallavicini Eduárd uradalmi majorokat alapított, 1830-ban pedig Mindszenten tisztí házat épített. Ezzel megkezdődött a majorsági gazdálkodás feltételrendszerének megteremtése, ami az allodiális földek jobb kihasználására, valamint a legelőterületek elkülönítésére ösztönözte a birtokos családot. Algyőt és Mindszentet taksás jobbágyok lakták, akikkel a földesúr urbáriális kontraktust kötött (Kruzslíc 1996: 102–106).

erek találkozásánál rekeszeket állítottak, ám ezeket a szerkezeteket a makói hajósok rendszeresen megrongálták. Erre azért kerülhetett sor, mivel az áradások visszavonulásával a szóban forgó ereken és fokokon zajlott Makó és Szeged között a vízi közlekedés. Reizner szerint a konfliktusok különösen 1781-ben, 1782-ben illetve 1793-ban és az azt követő esztendőben csúcsosodtak ki, ugyanis a püspöki uradalom kétségbe vonta azt, hogy a Mindszent-algyői uradalom kizárólagos jogosultsággal rendelkezne a Porgány teljes halászatára vonatkozóan, azaz jogtalanul adta bérbe, jogtalan volt a fokok elrekesztése is. 1782-ben II. József legfelsőbb parancsa vetett véget a vitának, ami tiltotta a püspökséget a további jogháborítástól. A 19. század elején azonban ismét sor került a makói hajósok letartóztatására, Csanád vármegye pedig rendeleti úton próbálta tilalmazni a Bogdányon és a Porgányon a közlekedést akadályozó rekeszek felállítását.¹⁰ Reizner János szerint Szeged városa is számtalan pert folytatott Mindszent-algyői uradalommal a halászvizek megszerzéséért, s csak 1817. február 16-án kelt nyilatkozatában mondott le a követeléseiről.¹¹

A kutatás során felhasznált dokumentumok a Magyar Nemzeti Levéltár Csongrád Megyei Levéltárának makói részlegében találhatóak összegyűjtve, egy csomóban a Csanádi Püspökség Makói Uradalmának¹² iratai között.¹³ A „Makai, és Algyői Uradalmak közt az ugy nevezett Bogdány foki halászat iránt támadt villongásokat tárgyazo irományoknak” a jegyzékét 1844-ben Virág Péter állította össze, aki 32 „régebbi” és 37 „újabb”, azaz 69 dokumentumot vett számba. Előbbi csoportba azok az iratok illetve azok másolataik tartoznak, amelyek a 18. század második felében, elsősorban az 1780-as és az 1790-es években keletkeztek, s főként a Bogdányon elhelyezett rekesz megrongálásának kérdésével foglalkoztak. Az ügy kivizsgálása során a szemtanúk vallomásait is rögzítették, akik jelen voltak a szerkezet egy részének eltávolítása idején. A „régebbi” iratok között jónéhány halászati szerződés másolata is fennmaradt, amelyek a Mindszent-algyői uradalom halászó vizeinek bérleti viszonyairól, az alkalmazott halászati eszközökről és technikákról hordoznak információkat.¹⁴ Az „újabb” iratok keletkezése azzal hozható összefüggésbe, hogy az 1830-as évek végétől a vízi közlekedésben ismét fennakadás következett be, mivel az új halászati bérlő, Götz János átalakította a rekeszeket, megszüntette rajtuk a kapukat, ami lehetővé tette volna a vízi járművek zavartalan áthaladását. Ebben a konfliktusban nemcsak a Bogdányon, hanem a Porgányon felállított szerkezet is érintve volt. Fennmaradt a két vízfolyás ta-

¹⁰ Reizner 1984: 48–49.

¹¹ Reizner 1900: 384.

¹² 1719-ben III. Károly a lelei pusztán kívül Makót is Nádasdy László püspöknek juttatta, vagyis átengedte a földesúri jogok használatát az egyházi előljáró személyére és élettartalmára korlátozva a katolikus egyháznak. Ezen a helyzeten változtatott 1746-ban Mária Terézia, aki személyi megszorítások nélkül a birtokot örökjogon már magának az intézménynek, a Csanádi Püspökségnek adományozta. A püspökség és Makó városa között 1805-ban zajló úrbéri pert követően az uradalom 14 935 hold haszonvehető és 2887 hold hasznavehetetlen területen jött létre. Lásd részletesen: Gilicze 1993: 397–407.; Marjanucz 2013: 47–54.

¹³ Magyar Nemzeti Levéltár Csongrád Megyei Levéltár Makói Levéltára XI. 601. c. 29. d. Csanádi Püspökség Makói Uradalma iratai. Uradalmi fiskális iratok. A Bogdán és a Porgán használata

¹⁴ Feldolgozásuk egy külön tanulmány keretei között valósítható meg, s minden bizonnyal új adalékokat fog szolgáltatni a Szilágyi Miklós által feltárt és elemzett 19. századi kontraktusokhoz.

lálkozásánál elhelyezett rekeszről és közvetlen környezetéről készített térkép is, amelyet Mátéffy Pál Csanád vármegye mérnöke másolt le 1843-ban. A felmérés jelöli a települések, uradalmak határait is, így érthető válik számunkra, hogy miért is képezte viták tárgyát a halászati jog és az építmény feletti rendelkezés.¹⁵

A TÉRSÉG VÍZHÁLÓZATÁNAK JELLEMZŐI

A vízrajzi viszonyokról¹⁶ a 18. század folyamán Bél Mátyás már részletes beszámolót adott, aki a Porgány mérhetetlen halbőségét emelte ki: „A másik ágat pedig Porgányfoknak hívják, saját előbbi medréből ágazik ki, balról átvágja a vidék mocsaras részeit és csakúgy hemzseg benne a mérhetetlenül sok hal. A királyi kincstár tisztartója a halászat megtiltása céljából lezáratta és beleegyezése nélkül senki másnak nem is nyitják ki. Máskülönb Tápé alatt ömlik a Tiszába.”¹⁷ Az első katonai felmérés országleírása Földeák település bemutatása során említi a Porgányt, igaz Borgány alakban: „Badida (Tisza), Kerkeny, Lelei-Szik és »Biberes Ludos« együttesen egy nagy tavat alkotnak. A Maros, Tisza és különösen a Borgány nevű Tisza-ág tavaszonként megismétlődő kiömlései miatt vízzel telítődnek és külsejükben is hozzá alkalmazkodnak”¹⁸ (1. kép). Hunfalvy János A magyar birodalom természeti viszonyainak leírása című kötetében a Tisza baloldali mellékvizei között említi, ami a Marost, a Tiszát és a Hód-tavat kapcsolta össze.¹⁹ Szeremlei Samu Hódmezővásárhely földrajzi viszonyainak taglalása során így mutatta be a Porgányt:

„...a rét legalacsonyabb fekvésű délnyugoti részén, Földvárt mosta s a tiszai Nagyfa-kanyar alatt mély és széles mederben, mely a hajózásra alacsonyabb vízálláskor is alkalmassá tette, vezetett a Tiszához. Északról a Köldök-ér torkolt bele és az Élet-érrel állott összeköttetésben, keletről a Lőrincz-ér, a csatorna és a Bogdány-ér folytak le medrébe, mely utóbbin a makóiak régen hajón jártak Szegedre, délről a tápéi határba eső Sulymos és Hajó-ér képezték elágazásait. Határunkon eső északi részét, mely a Ménes-csapással és Kis-Tiszával függött össze, Döglött-Porgánynak nevezték. A mult század végén kincstári birtok volt s halakban bővelkedő. Porgánytól északra Földvár terült el egy szigeten, melyet az Antalics, Gatyás, Hód-köldök és Porgány-erek képeztek; ennek délkeleti részén, a Porgány partján laktak a mult században a dohánytermelő kertészek.”

Szeremlei a *Porgány* elnevezést „eladott” jelentésben szláv eredetűnek ítélte, ami *Pradán*, *Paradán*, *Prodán* és *Pordány* alakban fordult elő az írásos forrásokban. Hódmezővásárhely történetírója jellemzésében azt is fontosnak ítélte kiemelni, hogy tor-

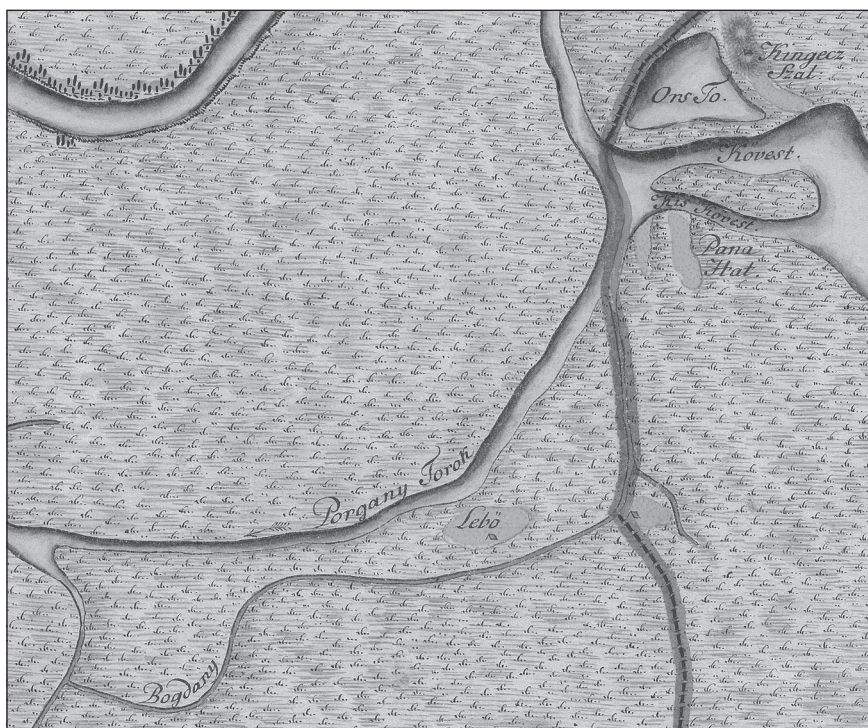
¹⁵ Ezúton is köszönöm Gilicze János, nyugalmazott levéltáros segítségét, aki felhívta a figyelmemet a térképre.

¹⁶ Köszönettel tartozom Paulovics Péter biológusnak, aki a mai állapotokat is kiválóan ismerve segítségemre volt a vízrajzi viszonyok megismerésében.

¹⁷ Bél 1984: 12.

¹⁸ Eperjessy 1971: 13.

¹⁹ Hunfalvy 1865: 415.



1. kép. A Porgány torok és a Bogdány az első katonai felmérésen (Österreichisches Staatsarchiv, Ungarn [B IX a 527])

kolatához az ármentesítő társulat szivattyút építtetett abból a megfontolásból, hogy a fakadó vizeket és az ereken érkező csapadékot a védtöltésen át a hullámtérbe lehessen vezetni.²⁰ Varga Lajos 1939-ben megjelent munkájában a Porgányt és a Bogdányt a Száraz-ér legalsó folyásainak tekintette, a közbülső mederszakaszok Földeák és Püspöklele között az eliszapolódás illetve a feltöltés következtében eltűntek. Gazdag László ezzel szemben úgy érvelt, hogy a Porgány kapott ugyan felszíni mozgó vizeket a Batidai-sík nyugati része felől, ennek ellenére tiszai medernek tekinthető, ami a Kéró-fokon keresztül állt kapcsolatban a folyóval (2. kép). A Bogdány és az Elet-ér ugyancsak tiszai morotva volt, amelyek sokkal jobban feltöltődtek, egyes szakaszaikat ezért mezőgazdasági művelés alá vonták.²¹ Bodnár Béla a Porgányt Varga Lajoshoz hasonlóan a Száraz-ér folytatásának tartotta, ami a Tisza nagyfai kanyarulatával párhuzamosan haladva érte a folyót. 1928-ban Szegeden megjelent munkájában, amelyben Hódmezővásárhely és környékének régi vízrajzát elemezte, a következőképpen jellemezte:

²⁰ Szeremlei 1900: 72–73.

²¹ Gazdag 1964: 367–374.



2. kép. A Porgány Rákóczitelepnél (Fotó: Mód László, 2020)

Legnagyobb része a vásárhelyi határon kívül esik, de a határ vizeinek főtömegét ez szállította a Tiszába és egyik legfontosabb vízi-útja volt a vásárhelyieknek. A Porgány ér a határ déli részén levő nagy vizekből: Batidai sík, Kárászos, Csalányos, Gatyás ér stb.-ből szedődött össze össze s jól kiképzett medre eleinte délre, majd nyugat felé kb. a Tisza nagyfai kanyarulatával párhuzamosan haladva, az alatt 1.5-2 km-re ömlött a Tiszába.²²

Bodnár Béla szerint medre széles, sok helyen a partja meredek. Földrajzi név gyűjteményében a Porgányhoz kapcsolódóan megemlíti a *Porgány-szélt*, ami a vízfolyás déldélkelet felé eső, partos széle a Lebő-halomtól nyugat felé. A 4 kilométer hosszúságú, 200–1300 méter széles Porgány-szigetet a Porgány a beléje ömlő Bogdánnyal vette körbe. A Porgány tiszai beömlését az első katonai felmérés a Porgány torok elnevezéssel illette, ami széles, mély, tölcsérszerű volt, vize áradások idején örvénylett. A porgányi szivattyútelepet 1880-ban a Nagyfai-holtkanyar alsó végétől délre, kb. két kilométer távolságban alakították ki, amelyet gőzgép hajtott. A Porgány medrében ásott Szárazér-porgányi főcsatorna tiszai torkolatánál zsilipet is építettek, 1892-ben azonban megszüntették.²³ Inczeffi Géza Szeged környékének földrajzi nevei című munkájában a Porgányt családnévi eredetűnek minősítette, ami Prodan alakban már a 13. században előfordult. Pordányi illetve Pordány változatok a 15–16. századból Csanád vármegyéből illetve Szegedről ismertek.²⁴

²² Bodnár 1928: 40–41.

²³ Bodnár 1983: 151–152.

²⁴ Inczeffi 1960: 72.



3. kép. A Bogdány feltöltődött mederszakasza (Fotó: Mód László, 2020)

A Bogdány a Lebő-halom keleti végénél szakadt ki a Porgányból, majd a halmot megkerülve a Sulymos-érbe torkollott. A Csanádi Püspökség maroslelei uradalmának határa húzódott az ér közepén²⁵ (3. kép). Bodnár Béla szerint a Sulymos-ér a Bogdányhoz hasonlóan a Porgánynak volt egy ága, amely a Marossal biztosított összeköttetést. Elnevezését minden bizonnyal a benne bőven termő sulyomról (*Trapa natans* L.) nyerte. A növény néha olyan mennyiségben tenyészett, hogy a vízi közlekedést és a halászatot is akadályozta, ezért egy sarlóhoz hasonlatos, hosszúnyelű szerszámmal vágták, majd a partra „szigonyozták”, s sertésekkel etették meg. Egyik mellékága a Hajó-ér²⁶ volt, amely összekapcsolta a Tiszával.²⁷

A REKESZTŐ HALÁSZAT ÉS ÉPÍTMÉNYEI

Történeti forrásokra és recens néprajzi gyűjtésekre alapozva a rekesztő halászatához kapcsolódó eszközökről és technikákról az elmúlt évtizedekben Szilágyi Miklós²⁸ próbált átfogó képet festeni, aki az ember tudatos halászó tevékenységével egyidős halfogási alapelvként definiálta, amely a halak vonulási útvonalának elzárásán és fogóesz-

²⁵ Inczeffi 1970: 154.; Bodnár 1983: 31.

²⁶ Elnevezése feltehetőleg arra utalhat, hogy az ármentesítések előtt vízi közlekedés folyt rajta (Bodnár 1983: 65).

²⁷ Bodnár 1983: 171.

²⁸ Szilágyi 1995: 97–162.; 2008: 154–155.; 2019: 431–443.

közbe vagy fogási helyre terelésén alapult.²⁹ A földből, összeácsolt gerendázatból vagy vesszőfonadékból épített rekesz funkciója tehát az volt, hogy visszatartsa az áradáskor az ártérre ívás céljából kiúszó halakat, amelyeket a következő áradásig a halászok a haltároló és tovább tenyésztő természetes vízmedrekből akkor foghattak ki, amikor az a leggazdaságosabbnak tűnt. Mérete, anyaga és szerkezete a vízfolyás nagyságához igazodott, ugyanakkor a halász vagy halászati vállalkozás függvénye volt.

A rekeszek funkciójának ismeretében lehetséges értelmezni az Árpád-kori halastavakra vonatkozó adatokat, amelyeknek egy jelentős része folyók közelében helyezkedett el. Az adománylevelek gyakran a tavak ki- és bejárati ágairól is megemlékeznek, a halászó szolgálk kötelességévé téve azok elzárását.³⁰ A rekeszeknek a halászatban betöltött szerepére következtethetünk a 16–17. századi urbáriumokból és földesúri utasításokból valamint a 18–19. századi peres iratokból és kontraktusokból.³¹ Szilágyi Miklós a Pallavicini család Mindszent-algyői uradalmának az 1832 és 1861 közötti időszakban keletkezett halászati bérleti szerződéseit elemezve mutatott rá arra, hogy a Gyevi-fokot rendszeresen elrekesztették, ami nélkül lehetetlenné vált volna a Tisza áradásai által vízzel feltöltött térségek halászata.³²

Szeremlei Samu, Hódmezővásárhely monográfusa a gróf Károlyi Sándor által a 18. század elején kibocsájtott halászati utasítások ismertetése kapcsán mutatta be a rekeszek felállításának folyamatát:

A rekeszt faszerkezetre építették, melynek fő alkatrésze egy hosszú fenyőszál volt, melyet a fokok és erek tiszai torkolatán keresztbe kellett elhelyezni oly módon, hogy előbb a szálfákra sűrűn léceket rajtak, melyeket a rájuk kötözött hanttal (póka) megraktak (begazoltak), aztán az egészet vízre vitték – egyik végét kötélén húzva át a túlsó partra, aztán mindkét végét megerősítették, a lécek alsó végét levergették a víz fenekére, s eképp ennek szabad folyását és összeköttetését az öreg Tiszával elzárták, úgyhogy ebbe a halak nem úszhattak át. Elkészítése sok fáradságot és költséget jelentett. A hozzá szükséges nagy mennyiségű kötelelet gyékényből maguk állították elő. A vizen járást akadályozta az ilyen rekesz, s a hajózik ilyenkor el is vágják.³³

A rekeszt az áradás idején teljesen egészében vagy részlegesen elbontották azért, hogy a vízzel a halak kiúszhassanak az ártérre, apadás idején pedig ismét felépítették vagy

²⁹ Danicska József mindszei halásmester visszaemlékezésében érzékletesen ragadta meg a halak vándorlását: „Hogy a halak mint élőlények átérzik a dagály és apály általi helyzetüket, erről több esetben volt már szerencsém tapasztalni kicsinyben. Mert ha a víz árad, az áradás alkalmával az árterületre vonulnak a halak is ki, amíg árad. De mihelyt ez megszűnt, és bekövetkezik az apadás, azonnal, mintha valami őket hajtana, oly gyorsan, amint a víz apad, térnek vissza a folyó medrébe.” Idézi: Szilágyi 2019: 351.

³⁰ Az Árpád-kori rekeszes halastavak egyike lehetett az Álmos herceg által 1138-ban a dömösi apátságának adományozott természetes vízállás, amely minden bizonnyal a folyóhoz közel feküdt, azzal összeköttetésben lehetett. Ki- és bejárati ágát meghatározott időpontban nyitni és zárni kellett, amit Győ (Algyő), Csákány és Tápé lakóinak kötelességévé tettek (Szilágyi 2019: 137–138).

³¹ Szilágyi 2008: 155.

³² Szilágyi 1995: 102.

³³ Szeremlei 1911: 292.

kiegészítették, amivel biztosítani lehetett egész évben az eredményes halfogást.³⁴ A rekeszek tehát halmegállító és nem halfogó készülékek voltak, amelyekbe alkalmanként bekerülhettek kisebb fogóeszközök, főként varsák vagy a „kapujukba” emelőhálók. A rekesztés munkaigényes és költséges volt, ezért az uradalmak jobbágyaikkal végeztették vagy egy-egy halászati vállalkozó befektetésének köszönhetően készültek. Az építmények egyértelműen halászati üzemek működését feltételezték, hiszen a nagy mennyiségű halat csak akkor volt értelme kifogni, amennyiben a zsákmányt feldolgozni és értékesíteni lehetett.³⁵

A REKESZEK MŰKÖDÉSE

Ahhoz, hogy megérthessük a forrásaink által rendszeresen említett rekeszek jelentőségét, érdemes megismerkednünk vázlatosan a halászati bérleti jog hasznosításának kérdéseivel. Ebben támpontot nyújthatnak számunkra Szilágyi Miklós kutatásai, amelyek ráirányították a figyelmet arra, hogy a Csongrád-Szeged közötti Tisza szakasz és az ártéri tavak halászatának a halászó vizek értékétől és helyzetétől függően egy uradalom esetén is változó gyakorlata alakulhatott ki. Már a 18. században is előfordult, a 19. században viszont egyre inkább érvényesült az, hogy magánszemélyek jelentkeztek bérleti hasznosítóként a „pusztákhoz” és nem a falvak-mezővárosok határához tartozó vizekre. A bérlők között nemcsak halászok akadtak, hanem a halkereskedelemben érdekelt vállalkozók is, akik tőkebefektetésnek tekintették a halászati jog bérlését.³⁶

A Mindszent-algyői uradalom 1759. évi kimutatásaiból jól látszik, hogy a Porgány- és a Gyevi-fok halászati jövedelmét külön tételként tartották nyilván, ami a nyers bevétel megközelítőleg 10%-át jelentette. Amíg előbbiért 300 forint és 20 hordó sózott hal, addig utóbbiért 200 forint és 12 hordó sózott hal járt a földesúrnak. Ezek az adatok kelőképpen bizonyítják azt, hogy a Porgány és vízrendszere a halhaszonvétele szempontjából kiemelkedő jelentőséggel bírt, ám ennek kiaknázásához a vízfolyásokon és annak mellékvizsein rekeszeket kellett elhelyezni, amelyek megakadályozták az áradások visszahúzódásával a halak Tiszába történő vándorlását.³⁷ Mindemellett a Porgányt a kisebb áradások is feltölthették vízzel, ezért a szárazabb időszakokban tavasszal illetve ősszel is ideális feltételeket biztosított a halfogáshoz, de természetesen nem olyan mértékben mint a nagyobb árvizek esetén. Vertics József 1781-ben készített térképén³⁸ a Porgányon

³⁴ Szilágyi 2008: 154–155.

³⁵ Szilágyi 1995: 108.

³⁶ Szilágyi 2019: 236.

³⁷ A Gyevi- illetve a Porgány-fok azért szerepelhetett külön tételként a kimutatásokban, mivel mindkettőhöz ártéri tavak és rétségek egész hálózata kapcsolódott, amelyeket az áradások rajtuk keresztül öntöttek el, majd az apadás következtében a vizeket a Tiszába vezették. Amíg előbbi a Tisza bal parti, a mai Dóc települést övező ártérrel, addig utóbbi a „vásárhelyi réti mélységekkel”, nevezetesen a Batidai-, a Biberés vagy Bíboros-, a Keskeny-, a Kopáncsi- és a Lelei-síkkal áll szoros kapcsolatban (Szilágyi 1977: 172–173).

³⁸ *Delineatio exhibens plagas controversas inter praedium Kopánts... No. 26. Algyő, Fark pusztája és Kopáncs vitás határa* (maps.hungaricana.hu).

is feltűnik egy rekesz, még pedig tiszai torkolatának közelében, ami egyértelműen a halak mozgását volt hivatott befolyásolni. Nem véletlen, hogy a halászati szerződésekben a Porgány- és a tőle északra, a nagyfai kanyarulatnál elhelyezkedő Kelemen-fok³⁹ gyakran együtt szerepelnek, mivel mindkettő azonos vízrendszer részét képezte, amelyet a Tisza áradások idején rajtuk keresztül töltött fel. A halak nemcsak az előbb említett vízfolyásokban vándorolhattak, hanem a Porgányból a Bogdányba és Sulymos-érbe, onnan pedig a Csíkos-éren keresztül a Tiszába, amennyiben semmilyen akadály nem állta útjukat. A vízrendszernek tehát volt összeköttetése a Tiszával a Porgánytól délre, a mai Maros torkolat közelében. A vizsgálatok során meghallgatott tanúk érveléséből világosan látszik, hogy a rekeszek a Porgány halainak megtartását szolgálták, semmilyen haszon nem származott volna a halászatából, ha nem lettek volna ezek az építmények elhelyezve a vízfolyások találkozásánál. Az egyik földeáki lakos 1781-ben rögzített valóságában a következőképpen mutatta be a szerkezet jelentőségét:

... a Tanú látta mindenkor és az idén is hogy az Bogdány ér torka amint az Porgányból kiszakad az egyik partjától a másikig az Makai és Tápai határ között el volt rekesztve, és miúta tsak emlékszik mindenkor az Mindszenti Dominium halász árendátori rekesztették el azért hogy ottan az hal az Porgányból ki ne menjen más külömben ha az nyitva tartatna az Porgány vizének hasznát venni sem lehetne.⁴⁰

A Bogdány és a Sulymos-ér „torkában” elhelyezett rekeszeket a Mindszent-algyői uradalom bérlői⁴¹ állították, hiszen elsősorban az ő érdekük volt a halállomány visszatart-

³⁹ A Kopáncsi-síkot kötötte össze az Antalics-tóval és a Kéróval, a Porgány nyugati oldalába torkololt (Bodnár 1983: 92).

⁴⁰ Mellékes vizsgálat 1781 Szeptember 3-rol Mihályfy Péter sz. bíró és Stermenszky Esküdt által

⁴¹ A levéltári források között található halászati szerződések, bizonyáglevelék lehetőséget biztosítanak arra, hogy a meghatározzuk a halászati bérlők foglalkozási és társadalmi hovatartozását. Többségük szegedi lakos volt, de akadtak köztük algyőiek is. A bérlők között kereskedők, mint például Aradi János, Subits Illés vagy Ilia, Persits Jakab is feltűnnek, akik 1780-tól bérelték a Porgányt. A források pontosan nem határozták meg, hogy a kereskedelem mely területére, ágazatára specializálódtak. Családneveik arra engednek következtetni, hogy a szegedi szerb kolónia tagjai lehettek, akik kiterjedt dél-magyarországi kapcsolataiknak köszönhetően kapcsolódhattak be a halászatba illetve a halfeldolgozásba. Aradi Jánosról bizonyosan elmondható, hogy görögkeleti vallású volt, Felsővároson a 18. század végén az egyik legtöbb adót fizető család tagja, aki egy ideig a város belső tanácsának tagjai közé tartozott. Az 1830-as években a haszonbérlők között Götz János is feltűnik, aki valószínűsíthetően nem halászként vagy halkereskedőként kereste a kenyerét. A szegedi helytörténeti irodalom szikszóval nagyban kereskedő salétromfőzőként, szappanfőzőként illetve hidvám bérlőként emlegeti, aki korának egyik legvagyonosabb polgára volt. Személyében Szilágyi Miklós azt a vállalkozót látta, aki nemcsak a halászó vizeket bérelte, hanem a tulajdonában lévő nagyhálókkal halásztatott, a zsákmányt pedig a saját halhasító telepén dolgoztatta fel, azaz az egész folyamatot működtette. A szerződésekben szereplő Kopasz familia tagjai már minden bizonnyal szorosabban kapcsolódhattak a halászathoz, hiszen a család nemcsak hajózással, kereskedelemmel, hanem ezzel a tevékenységgel is foglalkozott. A 18. század végén illetve a 19. század első felében más személyekkel együtt bérelték a Porgányt. Minden valószínűség szerint halász lehetett az a 12 személy is, akik 1768-tól alhaszonbérletbe vették ki a Porgányt.

tása, a halfogás sikerének biztosítása.⁴² Dudás Mihály földéaki lakos 1781-ben felvett vallomása szerint a víz sodrása a Bogdány és a Porgány összefolyásánál elhelyezett szerkezetet annyira tönkretette, hogy egy másik helyen, a torkolattól távolabb állították fel.⁴³ A vizsgálatok során megszólaltatott tanúk nem jellemezték részletesen a rekeszeket, elvéve tettek csak utalást arra vonatkozóan, hogy milyen technikai megoldásokat alkalmaztak készítői/készítettői, azaz a Porgány árendátorai. Egyik forrásunk mogyorófaból való *lészákat*⁴⁴ említ, amelyeket a szerkezet megrongálói 1781-ben még meg is égettek, nehogy azokat újra használni lehessen.⁴⁵ A rekeszt a halászati bérlők a következő évben, azaz 1782-ben kijavították, s minden külső beavatkozás nélkül 1792-ig használták. 1793-ban a rekeszt ismételten megrongálták, ám ennek körülményeiről forrásaink bővebb információval nem szolgálnak.⁴⁶

Az építmények állandó vagy ideiglenes jellegére vonatkozóan forrásaink eltérő adatokat tartalmaznak. Szabó László a vásárhelyi uradalom ügyésze 1839-ben a Csánád vármegyei hatóságoknak írt levelében azt hangsúlyozta, hogy a Bogdány és a Porgány csak akkor láttatnak el rekeszekkel, amikor a vizek már visszahúzódtak medreikbe, azaz a halak mozgása más útvonalon már nem történhetett.⁴⁷ Kopasz Ferenc, Kopasz István, Kopasz Mihály és Dudás Márton 1843. szeptember 4-én Szegeden keltezett bizonyáglevelükben az állították, hogy a porgányi rekesz egy részét felszed-

A haszonbérlők személyének és foglalkozásának változása megerősíteni látszik azt, hogy a 18–19. században ilyen nagyértékű halászó vízért, mint amilyen a Porgány volt, a megszerezhető haszon reményében folyamatos versengés alakult ki. Ezzel tisztában lehettek a Mindszent-alygói uradalom illetékesei is, akik próbálták minél nagyobb összegért bérbé adni a halászatra alkalmas vizeket. A Porgány bérlőit illetően tehát vegyes kép bontakozik ki előttünk, hiszen feltűnnek közöttük a halászatához kevésbé vagy szinte egyáltalán nem kapcsolódó kereskedők, a bérlőre társuló halászok illetve olyan magánszemélyek is, akiknek a foglalkozásáról nem rendelkezünk semmiféle információval (Szilágyi 2019: 328).

⁴² A 18. század közepén rögzített tanúvallomások arra engednek következtetni, hogy a gróf Erdődy család földesuraságát megelőzően a kamarai időszakban is elrekesztették a szóban forgó vízfolyásokat, azaz gyakorolták a rekesztő halászatot. A megszólaltatott személyek között voltak olyanok, mint például Csúri Mihály vagy Vékes György, akik a 18. század első évtizedében a „kuruc világban” illetve a „Rákóczi revolutio” idején bérelték a Porgányt. Szabó János tápai lakos pedig egyenesen azt állította, hogy a Sulymoson és Bogdányon már a „török világban” is voltak rekeszek. Ezekből az adatokból arra következtethetünk, hogy esetünkben egy olyan halászati technikáról beszélhetünk, amit a török hódoltság idején is gyakoroltak. E feltevésünket támasztják alá a kontinuos lakosságú települések, Algyő és Tápé 16–17. századi halászatára vonatkozó források. Megnyugtató módon akkor igazolhatnánk a rekeszek török kori jelenlétét, amennyiben újabb dokumentumok kerülnének elő a levéltárakból. Mindenesetre elgondolkodtató, hogy a Porgányt (Purgan) a vásárhelyi náhije 1560. évi adóösszeírása halastóként említi, ami után adót szedtek (Vass 1980: 29).

⁴³ Mellékes vizsgálat 1781 Szeptember 3^ol Mihályfy Péter sz. biro és Stermenszky Esküdt által (másolat)

⁴⁴ A kifejezés elsődleges jelentése vessző- illetve nádfonadék. A halászatban a vejsze valamilyen fonási technikával készített vessző vagy nád terelőfalának a jelölésére szolgál (Szilágyi 2008: 119).

⁴⁵ A szerkezet makói határ felőli részét 1781. szeptember 23-án a Porgány vízszintjének csökkenésével a makói bíró, Gilicze János „kivágatta” illetve „kihányatta” arra hivatkozva, hogy a Bogdány teljes egészében a város engedélyével lehetett volna elrekeszteni.

⁴⁶ Eredeti mellék vizsgálat Návay János főszolgabíró és Kardos János Esküdt által 1794 Augustus 4^ol

⁴⁷ Szabó László vásárhelyi uradalmi ügyész levele 1839.

komoly egészségügyi problémákat vetett fel (4. kép). Ez a jelenség a *nádlészák* esetében nem, csak a kemény fagerendáknál fordult elő, amikor a halak igyekeztek áttörni az akadályt. Szilágyi Miklós Danicska József visszaemlékezéseire és más példákra hivatkozva tett említést hasonló történésekről, azaz a rekeszeknek az apadás során visszavonuló haltömeg általi megostromlásáról.⁵⁰

A rekeszek ugyan újtát állták a halaknak, ám a bérlőknek olyan halfogási technikát kellett alkalmazniuk, amely biztosította a halászat sikerességét. A forrásokban rögzített tanúvallomások közül jónéhány azt látszik megerősíteni, hogy a halászok a Porgányban és nem a hozzá kapcsolódó ártéri tavakban igyekeztek kifogni a zsákmányt, a vízi járművek is itt zavarhatták meg az összesereglett halállományt.⁵¹ A levéltári dokumentumok arról nem tesznek említést, hogy a halászat milyen eszközökkel, technikákkal történhetett. Minden valószínűség szerint valamilyen *nagyháló*⁵² alkalmazhattak, amellyel nagy mennyiségű halat lehetett összegyűjteni és a kiszedő helyhez terelni. Az eszközt csak egy akcióközösség használhatta, egy 4–12 tagú halászcsapat, melynek tagjai a halászati bérlő alkalmazottai lehettek, hacsak nem ők maguk társultak a haszonbérletre.⁵³

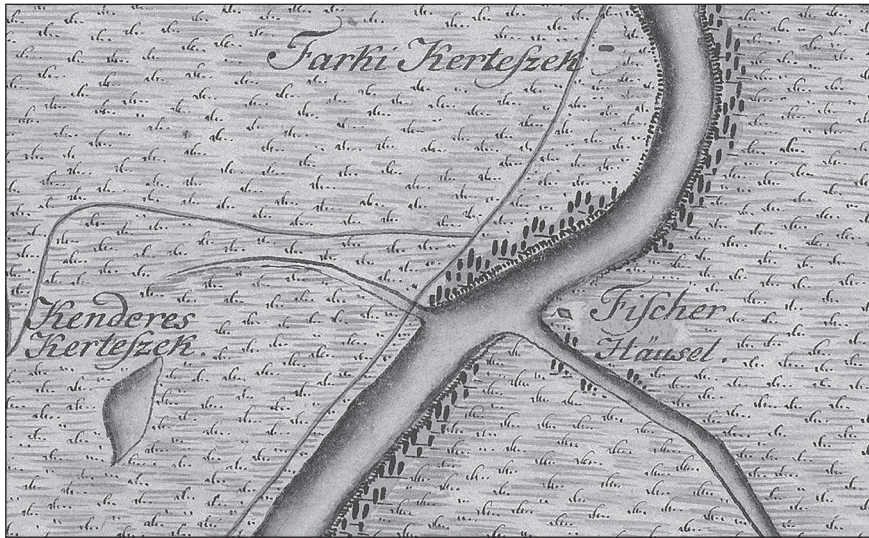
A rekeszek működtetése, ahogyan korábban utaltunk rá, feltehetőleg egy halászati üzem keretei között valósulhatott meg, mivel a szerkezetek felállítása, karbantartása nagy kiadásokkal járt. Az áradások visszahúzódásával kifogható hal mennyisége viszont többszörösen kárpótolhatta a bérlőt, aki a saját tőkét fektette a halászatba. Nem tartom valószínűnek, hogy a kifogott zsákmányt élő formában értékesítették, mivel nagyon körülményes lett volna az elszállítása a halban nem bővelkedő területekre, Szeged környéke pedig nem jelenthetett önmagában akkora felvevő piacot, ahol teljes egészében értékesíteni lehetett volna az árut. Sokkal inkább jellemző lehetett a kifogott haltömeg tartósítása, azaz hasítása, sózása, szárítása és füstölése, ami ebben a térségben, azaz az Alsó-Tisza vidéken a 19. század közepére manufaktúraszerű tevékenységgé fejlődött. Az első katonai felmérésen illetve a 18. század végén készült térképeken a Porgány tiszai torkolatánál feltűnik egy „Fischerei Hausel” illetve „Halász gunyhó” elnevezéssel illetett halászati telep, ami minden bizonnyal azonos lehetett a későbbi-

⁵⁰ A Mindszenti halászmester szerint a halászok puska- és löveléssel, kolompolással igyekeztek szétzavarni a haltömeget, olykor még rudakkal is ütötték a vizet. A kitörni készülő halak azonban nem tágitottak, inkább számszámra pusztultak el a rekesznél. Idézi: Szilágyi 2019: 352.

⁵¹ Vertics József 1781-ben készített térképén két olyan ártéri tavat (Lelei-, Hosszu-tó) is feltüntetett, amelyek kapcsolódtak a Porgányhoz. Akár halászat is folyhatott bennük, amennyiben a halak nem távoztak belőlük.

⁵² Szilágyi Miklós szerint a nagyhálók közé tavi és folyami kerítőhálók, húzóhálók tartoztak, amelyeket csak a halászati jog birtokosa vagy bérlője tarthatott üzembe (Szilágyi 1995: 164).

⁵³ Az 1870-es évek elején a térségben vadászó ismeretlen szerző a *Vadász- és Verseny-Lap* hasábjain így mutatta be a rekesztő halászat jellemzőit: „...a Tisza mentében, ha a rétből sok a hal, mikor abból a vizek leeresztnének, a halászok az ereket lézákkal (nádkerítés) és hálókval elrekesztik, s ezen rekeszeknél a Tisza felé toluó halakat nem is fogják, csak kimeregetik (...) Az illy halászat már nem sport, hanem mesterség, mellynek összes élvezete, ha mentől nagyobb a fogás, melly éppen nem mulatságos, minthogy könnyű s mint érintém, jóformán a hal kimerítéséből áll, miután az apadó réti vízből az ott termett hal a Tisza felé tolu s a mesterséges gát mellett úgy összeszorul, hogy sokszor a vizet a haltól nem láthatni” (*Vadász- és Verseny-Lap* 1870. december 20. 302).



5. kép. Halásztanya a Porgány torkolatában az első katonai felmérésen (Österreichisches Staatsarchiv, Ungarn [B IX a 527])intézkedések megjelenése a hozzájuk illeszthető filmes figurák révén.

ekben Bitó János szegedi halászmester és mások által emlegetett halhasító tanyával⁵⁴ (5. kép). A Csongrád és Szeged között működő 37 telep⁵⁵ közül az egyik legjelentősebb volt, ami a Gyevi tanyával ellentétben nem szerepel a Szilágyi Miklós által behatóan elemzett 19. századi halászati szerződésekből.⁵⁶

⁵⁴ Az 1870-es évek elején a *Vadász- és Verseny-Lap* a Porgány zsilipnél működő halásztanyán folytatott tevékenységet: „...Julius vége óta maig, 1000-nél több mázsa réti halat fogtak s néhány száz mázsa halat megszáritottak. (...) nagyját elevenen a halpiacra viszik, apraját pedig, különösen a potykát, keszékét stb. megtisztítják, felhasítják, ketté szelik, megsózzák és a halásztanyán földbe vert léczekre vont zsinórokra felfűzvé, a napon és szabad levegőn szárítják. Az így megszáritott halak aztán bálókba csomagoltatván, kereskedésbe mennek, leginkább a hegyes vidéki oláhok és rácok számára, kik böjti eledelül használják” (*Vadász- és Verseny-Lap* 1870. december 20. 302). A 20. század elején a Tápai-rét bérlői közül ketten, Lele Ambrus és Szél Antal a Porgány-széle épített halhasító tanyát, mivel a Bogdány és a Porgány halban ekkor még bővelkedett. A vízfolyást dróthálóval rekesztették el, a zsákmányt szákkal szedték ki, majd kosarakban szállították a telepre, ahol felhasították, kizsigerelték és sóval tartósították. A halfejeket és a belsőséget disznókkal etették meg (Lele 1978: 254., 268). Kerekes Ferenc (szül. 1944) szerint az 1940-es, 1950-es években a Porgány közelében elhelyezkedő tanyák lakói rendszeresen fogtak halat a vízfolyásban, amihez különböző eszközöket, tapogatókat, varsákat és *picéket* használtak. Különösen akkor volt nagy a halbőség, amikor a Gencsháti Állami Gazdaság rizsföldjeiről a Száraz-éren illetve a Porgányon keresztül leengedték a vizet.

⁵⁵ Inczeffi Géza szerint állandó helyük és a vízzel illetve egy-egy földterülettel összefüggő nevük volt (Inczeffi 1960: 55, 72).

⁵⁶ A Götz Jánossal 1847-ben kötött kontraktus értelmében a bérlő a vízparton a Gyevi-fok közelében feldolgozó telepet alakíthatott ki, ahol a kifogott halak hasítását és szárítását végezték. A halhasító tanyákról lásd: Szilágyi 2019: 463–467.

Mint ahogyan tanulmányunk bevezetőjében kiemeltük, az általunk vizsgált rekeszek azért számítottak különlegesnek, mivel olyan vízfolyásokon helyezkedtek el, amelyek a halászat és a vízi közlekedés érdekeit egyaránt szolgálták. Mivel a „kettős hasznosítás” akarva akaratlanul is konfliktusok sorozatát eredményezte, emiatt helyi szabályozások is napvilágot láthattak. Egy 1822-ben Tápén kibocsájtott rendelkezés értelmében a halászoknak hozzá kellett járulniuk ahhoz, hogy a csónakokat naponta két alkalommal keresztül húzhassák használóik a rekeszeken, ugyanakkor a csónakosok kötelesek voltak megvárni, amíg a halfogás be nem fejeződött. Egy 1843-as utasítás szerint a szerkezeteken kialakított kapuk kinyitását egy halász végezte, de előfordulhatott, hogy nem nyitották ki, hanem a parton a rekesz megkerülésével segítették át a vízi járművet.⁵⁷ Ez utóbbi jelenlétét forrásaink is megörökítették „százados szokásnak” titulálva a gyakorlatot: „...hogya csónakos jön, annak csónakját a ’ rekesznél örökdő halászok a’ szárazra ki fordítván, azt a’ rekesz megkerülésével a’ víz másik részére által tenni segítnek...”⁵⁸ A vásárookra igyekvő nagyobb vízi járműveket, azaz az *örögh* hajókat a halászok nem egyenként, hanem csoportosan engedték át, máskülönben a gyakori felnyitás miatt a karók és a *lésza* kárt szenvedett volna. A halfogás idejére a közeledő vízi járműveket a halászok megállították, nehogy elriasszák a zsákmányt. Azt követően, hogy a hálókat a vízből kihúzták, a közlekedés is szabaddá vált. A Tisza-Maros köz vízfolyásai, elsősorban a Bogdány és a Porgány a helyi lakosság számára kapcsolatot biztosított Szeged felé, éppen ezért sérelmezték, ha a rekeszeken nem tudtak átjutni. Földeák lakosai rendszeresen feltűnnek a forrásokban, mint akik különböző típusú vízi járművekkel közlekedtek és szállították árujukat. A Földeákon 1843 augusztusában kiállított bizonyosságlevélben helyi halászok, nevezetesen nemes Karátsonyi Pál, Kotsis Antal, Kotsis József, Búza Lukács és Sándor János azt állították, hogy áradás és apadás idején nemcsak halakat, hanem 30–40 köböl búzát, nádat, gyékényt és más terményeket is ezen az útvonalon vittek a Tisza-parti városba, mivel más útvonal számukra nem kínálkozott. Földeákon kívül a vízi közlekedésben és teherszállításban a lelei (Maroslele), makói, szegedi, vásárhelyi lakosok mellett minden bizonnyal a Tisza-Maros köz magaslatain létesített kertésztelepek (Sírhegy, Panahát, Kingéczt) népessége is érintett volt, hiszen a rétségek, ártéri tavak által övezett lakóhelyüket Szeged irányában csak ezeken a vízfolyásokon keresztül tudták elhagyni.⁵⁹ A dohánykertészek közül szegedi illetve tápai származásuk miatt elsősorban a kingécziek, panahátiak és a sírhegyiek közlekedhettek a Bogdányon illetve a Porgányon, ami természetesen nem zárja ki azt, hogy a nagyobb lélekszámú kolóniák (Kislele, Nagylele) lakói ne használták volna ezeket az útvonalakat.⁶⁰ A Bogdányon a 18. század közepén szegedi kereskedők hajóztak a Hódmezővásárhelyen tartott vásá-

⁵⁷ A Panaháton tevékenykedő halász szolgálataiért cserébe a Bogdányon felállított rekesznél egy vejszehelyet kapott (Inczefi 1961: 30.; Szilágyi 2008).

⁵⁸ Szabó László vásárhelyi uradalmi ügyész levele 1839.

⁵⁹ A 18. század közepén a Kingéczt, a Sírhegyet és a Panahátat szegedi és tápai kertészek bérelték, akik a területek után árendát fizettek. 1778-ban Kingéczen 22, Panaháton 21, Sírhegyen pedig 7 holdon gazdálkodtak (Rákos 1993: 511).

⁶⁰ 1801-ben Kislelén 14, Nagylelén 17, Kingéczen 3, Panaháton 3, Sírhegyen pedig 2 család lakott (Rákos 1993: 511).

rokra, akik sikertelenül ugyan, de már ekkor próbálkoztak a rekeszek megrongálásával, amelyek nyilvánvalóan akadályozták a közlekedést.

ÖSSZEGZÉS

A Tisza-Maros köz erekkel, fokokkal és tavakkal tarkított, rendkívül összetett vízhálózata az ármentesítések előtt kedvező életfeltételeket biztosított az időszakosan a folyókból az ártérre vándorló halállomány számára, melynek nagy mennyiségben történő kifogása a rekesztő halászat eszközeivel valósulhatott meg. Ehhez azonban a vízrendszer lefolyását biztosító ereken és fokokon olyan szerkezeteket kellett elhelyezni, amelyek alkalmasnak bizonyultak arra, hogy visszatartsák a nagyobb méretű halakat. A korabeli térképek illetve a levéltári források szerint rekeszek álltak a Porgány torokban, azaz a Porgány tiszai torkolatában valamint a Porgány és mellékvizeinek az összefolyásánál. Ezek a vízfolyások jelentettek ugyanis összeköttetést a folyóvizekkel, elsősorban a Tiszával, azaz rajtuk keresztül a halak az ártérbe, majd az apadás ütemének megfelelően ellenkező irányban vándorolhattak. A halászó vizek közül különösen a Porgány emelkedett ki halbőségével, ami feltehetőleg azzal a körülménnyel függhetett össze, hogy a vizek visszahúzódásával a halállomány rajta keresztül igyekezett nagy tömegben visszatérni a folyóba. A sikeres halfogás érdekében nemcsak a Porgányt, hanem annak mellékágait is el kellett rekeszteni, mert különben a halak jelentős része más utat talált volna magának. Nem véletlen, hogy a halászati jog megszerzésére a környező települések és a nagybirtokok többször kísérletet tettek, ám próbálkozásaik nem jártak eredménnyel. A Mindszent-algyői uradalomnak sikerült megőriznie a felügyeletet a halászó víz felett, azaz a halászatból származó jövedelem előbb a gróf Erdődy, 1803-tól pedig a gróf Pallavicini családot illette meg. A rekeszek megrongálása mögött nemcsak a vízi útvonalak szabaddá tétele húzódohatott meg, hanem a halállomány egy jelentős részének megszerzése, azaz kieresztése a Porgányból olyan területekre, ahol már más település vagy nagybirtok gyakorolta a halászati jogot. A Tisza-Maros köz rekesztő halászati rendszere valószínűsíthetően már a középkorban kialakulhatott, s minden bizonnyal a török hódoltság idején is fenntartották a térség kontinuus településeinek halászái illetve a halászati jog gyakorlói. A rekeszek működtetését rendkívül bonyolulttá tette az a körülmény, hogy a Bogdányon és a Porgányon jelentős volt a vízi közlekedés, konfliktusok sorát eredményezte a halászat szempontjainak kizárólagos érvényesítése. Ez akkor vált különösen nehézkessé, amikor a halállományt vissza kellett tartani attól, hogy visszatérjen a folyóvizekbe, ugyanakkor a vízi járműveknek is biztosítani kellett az áthaladást a szerkezeteken. A rekeszeket a Porgány halászatát bérlő személyek állították illetve tartották karban, akiknek elemi érdeke volt a szerkezetek működtetése, mivel segítségükkel tudták visszatartani a Tisza felé vándorló haltömeget. Csak és kizárólag így lehetett sikeres a halfogás, produkálhatott hasznot a halászati bérlés. A rekeszek szerkezeti felépítéséről forrásaink nem szolgálnak részletes információval, alkalmanként tesznek csak említést a felhasznált anyagfélésegekről. Az építményeken bizonyos időszakokban kapuk működtek, amelyek a vízi járművek számára biztosították az átjárást. Amikor a rekeszeket gerendavázakból alakították ki, akkor a közlekedés is nehézkessé vált a vízenjárók számára.

Irodalom

ANDRÁSFALVY Bertalan

- 2014 *A Duna mente népének ártéri gazdálkodása. Ártéri gazdálkodás Tolna és Baranya megyében az ármentesítési munkák befejezése előtt.* 2. kieg., átdolg. kiad. Budakeszi: Ekvilibrium.

BÉL Mátyás

- 1984 Csongrád és Csanád megye leírása. *A Móra Ferenc Múzeum Évkönyve* 1980/81-2. Szeged: Móra Ferenc Múzeum.

BELLON Tibor

- 2003 *A Tisza néprajza. Ártéri gazdálkodás a tiszai Alföldön.* Sajtó alá rend. ifj. Bellon Tibor és Szilágyi Miklós. Budapest: Timp Kiadó.

BODNÁR Béla

- 1928 *Hódmezővásárhely és környékének régi vízrajza.* Szeged: Szeged városi nyomda és könyvkiadó részvénytársaság.

- 1983 *Hódmezővásárhelynek és környékének földrajzi nevei.* Szeged: Csongrád Megyei Levéltár.

EPERJESSY Kálmán

- 1971 *Csanád megye az első katonai felvétel (1782–1785) idején.* Makó: Makói Városi Tanács Végrehajtó Bizottsága.

FODOR Zoltán

- 2001 Az ártéri gazdálkodást tárgyaló elméletek és alkalmazhatóságuk a magyarországi Tisza-szakasz kéziratok térképein szereplő fokok alapján. *Agrártörténeti Szemle* 43. 1–2. 87–149.

GASKÓ Béla

- 1999 A Maros folyó Csongrád megyei ártereinek megóvására tett kísérletek összegzése és a jövő kilátásai a hosszú távú területrendezési tervek tükrében. *A Móra Ferenc Múzeum Évkönyve.* Szeged: Móra Ferenc Múzeum.

GAZDAG László

- 1964 A Száraz-ér vízrendszere. *Földrajzi Értesítő* XIII. 367–374.

GILICZE János

- 1993 A csanádi püspökség makói uradalmának birtokkormányzata és gazdálkodása. In Blazovich László (szerk.): *Makó története a kezdetektől 1849-ig.* 397–407. Makó: Makó Város Önkormányzati Képviselő-testülete.

HUNFALVY János

- 1865 *A magyar birodalom természeti viszonyainak leírása* 3. Pest.

INCZEFI Géza

- 1960 *Szeged környékének földrajzi nevei.* Budapest: Akadémiai Kiadó.

- 1961 A Tisza-Maros szöge régi halászatának emlékeiből. *Szegedi Tanárképző Főiskola Évkönyve* 29–35.

- 1970 *Földrajzi nevek névtudományi vizsgálata Makó környékének földrajzi nevei alapján.* Budapest: Akadémiai Kiadó.

KARAKASEVICH Károly

1942 *Maros-Tisza-szög földrajza*. Szeged: Ablaka György könyvnyomdája.

KRUSZLICZ István Gábor

1996 *Az újratelepüléstől az 1848. évi polgári forradalomig*. In Juhász Antal (szerk.): *Mindszent története és népélete*. 91–138. Mindszent: Mindszent Város Önkormányzata.

LELE József

1978 *A tápairét tanyái. A Móra Ferenc Múzeum Évkönyve 1976–77*. 1. 253–281.

MARJANUCZ László

2013 *A maroslelei püspöki uradalom kialakulása és gazdálkodása*. In Georgiades Ildikó–Tánczos Roland (szerk.): *Negyven-hatvan. Tanulmányok Labádi Lajos 60. születésnapjára*. 47–54. Csongrád: Oppidum Csongrád Alapítvány.

PALUCH Tibor

2011 *Egy középső neolitikus lelőhely a kultúrák határvidékén. A Móra Ferenc Múzeum Évkönyve. /Monographia Archeologica 2./*

RÁKOS István

1993 *Mezőgazdaság*. In Blazovich László (szerk.): *Makó története a kezdetektől 1849-ig*. 497–533. Makó: Makó Város Önkormányzati Képviselő-testülete.

REIZNER János

1900 *Szeged város története*. Szeged: Szegedi Szabad Királyi Város Közönsége.

1984 *Makó város története*. Makó: Makói Múzeum. (második kiadás)

SÜMEGI Pál – PERSAITS Gergő – TÖRŐCSIK Tünde – NÁFRÁDI Katalin – PÁLL Dávid Gergely – HUPUCZI Júlia – MOLNÁR Dávid – LÉCSKAI Tünde – MELLÁR Balázs – TÓTH Csaba – TASNÁDINÉ GÁBOR Szilvia

2011 *Maroslele-Pana régészeti lelőhely környezettörténeti vizsgálata*. In *Egy középső neolitikus lelőhely a kultúrák határvidékén. (A Móra Ferenc Múzeum Évkönyve)* 205–246. /Monographia Archeologica 2./

SZEREMLEI Samu

1900 *Hód-mező-vásárhely története I*. Hódmezővásárhely: Város közönsége.

SZILÁGYI Miklós

1977 *A rekesz – az áradások jelentősége a tiszai halászatban. Népi kultúra – Népi társadalom X*. 161–188.

1995 *A tiszai halászat. Az eszközök és fogási módok történeti változásai*. Budapest: Akadémiai Kiadó

2008 *A népies halászat, vadászat és gyűjtögetés lexikona*. Debrecen: Debreceni Egyetem Néprajzi Tanszéke.

2019 *Halászó vizeken. Néprajzi tanulmányok és közlemények a népi halászatról*. Budapest: Néprajzi Múzeum.

TROGMAYER Ottó

1957 *Ásatás Tápé-Lebőn. Móra Ferenc Múzeum Évkönyve 19–57*.

VASS Előd

1980 *A vásárhelyi náhije 1560. évi és 1570. évi török adóösszeírása. Tanulmányok Csongrád megye történetéből 4*. 5–59.

Dr. Mód László

Néprajzkutató, egyetemi adjunktus, SZTE Néprajzi és Kulturális Antropológiai Tanszék

e-mail: modlaci@mail.com

László Mód

Fish-garths in the Tisza-Maros confluence area

Before regulating the rivers in Hungary, the confluence area of the Tisza and Maros rivers was rich in backwaters and tributaries. Permanent and periodical water levels created a mosaic pattern landscape, where high ground provided ideal conditions for human settlements. Prior to river regulations in this rich waterscape, two watercourses (the Bogdány and the Porgány) gained significant importance. Local landowners often contested fishing rights on these two watercourses. Documents arising from these legal debates provide an invaluable source for researchers to study the social life of watercourses and the coexistence of dissimilar systems of land use. Conflicts between the landowners were triggered by periodic water transport on the two watercourses mentioned above, which hindered the local fishing method relying on fish-garths and fish enclosures. Watercourses were used for transportation after big floods when the water of the big rivers receded. The author in his article – capitalizing on the rich corpus of legal texts – aims at examining the use of fish garths before river regulations. Fish garths were installed in bigger watercourses suitable for water transportation as well; as a result, their maintenance was a great challenge for fish charterers. Only by entirely blocking the waterways was this fishing method successful. Legal sources do not provide detailed information about the structure and materials of fish-garths; however, they testify that these fish-garths were equipped with gates for watercraft. If fish-garths were constructed from wooden beams, water transportation became challenging to manage on the watercourse. This unique method of fishing relying on the utilization of fish-garths developed in the medieval era and was maintained by local inhabitants and fish charterers during the Turkish occupation.

Novák László Ferenc

Az 'égettbor' és a 'pálinka' a nagykőrösi és kecskeméti történeti- néprajzi források tükrében

Napjainkban magyar (nemzeti) különleges tömény szeszessitallá vált a pálinka (hungarikum). A történeti adatok bizonyossága szerint már évszázadokkal korábban is létezett égetett szeszessital Magyarországon. Legkorábban a 14. századból ismeretes rávonatkozó adat Károly Róbert felesége, Erzsébet királyné köszvényét rozmaringos szeszszel orvosolták. Ekkor vált közimertté az „Aqua vitae reginae Hungariae”, azaz a magyar királyné életvize. Az akva vitae terminológia – mint ismeretes – a későbbi évszázadokban is előfordul, mint valóságos csemege, gyógyital. Balázs Géza megállapításával érthetünk egyet, aki feltételezi, joggal, hogy valamilyen *borpárlat* lehetett a tömény szeszessital.¹ Annál is inkább erre lehet következtetni, mivel a bor fogyasztása már az ókorban, de különösen a kora középkorban is általános volt, amit ékesen bizonyít a római katolikus vallás liturgiája, a biblia históriája is. A *borpárlat*ot *égettbor*-nak nevezték, utalva, hogy a szőlőfeldolgozással, borkészítéssel áll kapcsolatban. Előljáróban is hangsúlyozni szükséges, hogy a középkornak ezen századaiban ismeretlen lehetett a szláv pálinka terminológia, ami valójában ugyanazzal a jelentéssel bír, mint az égettbor (tudniillik a szlovák nyelvben a „palit” égetni jelentésű, de a belőle származó *palene*, pálinka szó nem ad tájékoztatást arról, hogy valójában a tömény szesz miből is készült, bizonyára nem borszármazék volt).

A tanulmányunk alapvetően azzal a szándékkal íródott, hogy tisztázza az *égettbor* és a *pálinka* terminológiákat. A kutató szándékában nem állhat monográfia készítése, annál is inkább, mivel átfogó munka már született, Balázs Géza tollából.² Tekintve azt, hogy a 16. századi ismereteink csekélyek a témát érintően, nagyon fontosnak tartjuk Nagykovács és Kecskemét mezővárosok magisztrátusának számadásait, amelyek a 17. század első évtizedeitől értékes dokumentumként szolgálnak.

A 16–17. századi történeti források *égettbornak* (*vinum crematum*) nevezik a tömény szeszessitallat, utalva arra, hogy a szőlőtermesztő vidékeken a szőlőfürtökből sutult must erjedése, a bor kiforrása és tisztulása során keletkezett szesztartalmú üledékből, *borsöprő*ből égették, valójában főzéssel készítették. A terminológiát a nyelvészeti kutatások legkorábban 1570-ben említik, Erdélyből. A 17. század közepén már arra is történik utalás, hogy gyümölcsből is készült égettbor, ugyancsak Erdélyben.³

¹ Balázs 2012: 23.

² A téma széleskörű szakirodalommal rendelkezik. Összefoglalóan Balázs 2012.

³ Balázs 2012: 24–25.; Ezt erősíti meg Bél Mátyás a 18. század derekán, amikor arról ír, hogy Gömör és a Szepesség határán élő kereskedő szellemű falusiak, a *cipszeresek*, a Szepességből égettort hordanak, és nagy haszonnal adják el. Az égettbor e tájon is jobb esetben gyümölcsből égettethetett szeszessitallá vagy gabonából készült. Bél 1992.

A must kinyerése a szőlőfürtökből lábbal történő, taposással és *sutuval*, préseléssel történt. A történeti források nem tesznek említést a visszamaradt értékesnek mondható anyagról, a törkölyről, annak hasznosításáról.⁴ A pálinkával történő összefüggése, kapcsolódása hozzá a 17. század utolján már megmutatkozik, s valójában a 18. században vált fokozatosan egyedül a tömény szeszre vonatkozó terminológiává a pálinka szó a szőlőtermesztő vidékeken is.⁵ A bor és sör szeszestál készítése és fogyasztása évszázados-évezredes múltra tekint vissza.⁶ A Kárpát-Magyarországon táji, domborzati, s nem utolsó sorban szőlészeti vonatkozásban domborodik ki a 16–17. században az égett szeszestál jelentősége. A 16–17. századi történeti adatok egyértelműen az *égettbor* terminológiát bizonyítják. Megállapítható, hogy a szőlőtermesztéssel és borászattal áll összefüggésben, a kiforrott must tisztulása során keletkezett szeszestál üledékből, a *seprőből* vagy *söprőből* égett – valójában főzött –, tömény szeszestál.

A szőlészeti is – jelentősége a történeti források gazdagságának tulajdoníthatóan –, kiemelkedő fontosságú mezőgazdasági ágazattá vált a 16–17. században, sőt a későbbiek során is. Alföld-szerte, a Kárpát-medence sík, dimbes-dombos homokos, de a kötöttebb talajú területein is jelentős szőlőművelés alakult ki, akárcsak a középhegységi tájakon. Valójában ezek alkotják a történeti borvidékeinket is. Például Arad környéke (Györök-vidéke), a Szerémség, Drávaszög, Baranya, Mátraalja, Tokaj-hegyvidék. Debrecen is jelentős szőlőterületek birtokában volt. Maga a cívisváros északi része a Nyírség homokjára húzódik fel, mely alkalmasabb a szőlőtermesztésre a délebbi Hajdúhát szántóföldi művelésű, kötött talajához képest. Az Alföld keleti részén azonban, Szilágyság határán a kedvező talajadottságok teremteték meg – kiváló boraival – az Érmellék szőlőművelését.

A nagy mezővárosok, cívisvárosok lakossága foglalkozott a borászattal. E téren igen jelentős lehetett Debrecen is, mert a városi tanács rendszabályozta a borkereskedelmet. Távoli szőlőtermesztő vidékekről is került kereskedelem által nagy mennyiségű és különböző minőségű bor a cívisvárosba. A 16. század közepéről bukkan fel erre vonatkozóan nagyon fontos és érdekes adat. A magisztrátus határozata 1556-ban: *ha bárki a debreceni („Debreceniensis”) polgárok közül bort mér ki, Somogyból („Simighio”) és Baranyából („Barania”) hozott borokkal borostyánuk legyen és függesszenek ki gyalogfenyőt, a felsőbb részekről a Tiszán („Tybiscus”) túlról hozottaknál pedig szőlő venyigéből való zöldágot. A Berettyón („Brathon”) túli szőlőhegyekről behozottak pedig cseréget vagy fejeskáposztát tegyenek ki. Aki pedig a más zöldága alatt a saját bort mérné ki, a főbíró úr az ilyenektől egy forintot hajtson be.*⁷

⁴ A sertésekkel etethették meg. A 19–20. századból ismert technológia, miszerint a törkölyt hordóba taposva, szalmával és agyagos földdel szigetelve érlelték, majd kifőzték pálinkának, ismeretlen volt a korai évszázadokban. Mivel a bortermelés volt cél, kizártnak tartható, hogy a sutulás során keletkezett törkölyt a musttal keverték össze, hogy pálinkát főzzenek belőle. Herczegh Mihály Hódmezővásárhellyel kapcsolatban rendre törkölypálinkát említ, ami – megítélésünk szerint – csupán a 18. századtól jelenhetett meg, keveredve a pálinka szó térhódításával. Herczegh 2005.

⁵ Vö. Herczegh 2005.

⁶ A témához összefoglalóan lásd: Marton 2014.

⁷ A jegyzőkönyvek latin nyelven íródtak, s a szövegének fordítása magyar nyelven készült el. *Debrecen város magisztrátusának jegyzőkönyvei 1556/57. 1983: 9.*

Tehát, a cíviseknek kötelező volt jelezni, hogy az általuk árusított bor honnan származik, így Érmellékről, Tokaj-vidékéről, de még a távoli Baranyából és Somogyból hozott borokra is vonatkozóan.

A 18. században – az újjátelepült helységeekben is –, megjelent a szőlőkultúra az Alföld középső területein, a kötöttebb talajon (Jászság, Nagykunság, Hajdúság, Békés-Csanádi-löszhát). Jóllehet minőségi borokról nem váltak nevezetessé, azonban a lakosság, a falusi és mezővárosi társadalom igényeit megfelelően kielégítették, szolgálták.⁸ A 16–17. században viszonylag jelentős szőlészet és borászat alakult ki a Duna-Tisza köze Homokhátságán, így Kecskeméten és Nagykőrösön, a belső, központi területüket övező homokhátságon.⁹

A szőlőtermesztés alapvetően nem a szőlő gyümölcsének fogyasztására szolgált, hanem feldolgozva a borászatot teremtette meg. A mezővárosok gazdasági életében, a 19. század közepéig – a feudalizmus korában –, igen fontos helyet töltött be a borászat, elsődlegesen is a borforgalmazás, a bor kiméretése a városi *korcsmákon*, valamint a kereskedelme is. A mezővárosok (városi tanács, a magisztrátus irányítása alatt) nem rendelkeztek különösebb szőlőterülettel, azonban a lakosság igen (Nagykőrösön már ismeretesek a szőlőhegyek a 17. század első felében, Kecskemét város saját tulajdonú szőlője a felsőalpári Szikrában létesült), az ő szőlődézsma beszolgáltatásuk képezte valójában a városi hatóság borászatát, annak nagyságrendjét is alkotta. Nem csupán a helyben beszolgáltató dézsmaborról, de – fontos tényezőként –, szükséges említést tenni a közeli-távoli vidékekről felvásárolt bor nagy mennyiségéről is (Baranya, Csongrád, Szeged, Mátra-vidéken Gyöngyös, későbbiek során Buda). A városi tanács saját pincéket építtetett és korcsmaiban mérettette ki a bort (évről évre a város „szolgái” között alkalmazott, fizetett csaplárosokat), ezáltal jelentős mértékben növelve a mezőváros haszonvételét.¹⁰

⁸ A hegy- és dombvidéki tájakhoz hasonlóan, ezeken az alföldi vidékeken is kipusztította a 19. század végi filoxéra vész a szőlőt. Lásd: Novák 1977: 506–574.; Novák 2013.

⁹ A nevezett mezővárosok az ö-ző nyelvjárás északi területéhez tartoznak, ezért még a történeti dokumentumokban is előfordul a ’szőlőhőgy’ megnevezés.

¹⁰ A török időkben nagy mennyiségű bort kellett ajándékozni, amelyet a gyakran itt megforduló török és tatár, valamint magyar végvári katonaság ivott meg („bitangba ment” – a korabeli feljegyzések szerint). A 18. században már annyiban javult a helyzet, hogy az 1740-es évektől nagy számban Kőrösön átvonuló ezredek és helyben állomásozó katonaság alkothatták a kocsmák vendégseregét, a borfogyasztók jelentős táborát. A megivott bor mennyiségének nagyságát jól reprezentálja a kocsmákon tönkre tett ivóedények igen nagy száma. A városi tanács évről-évre 2-3 ezres nagyságrendben vásárolt „ivó cserepet”, „ivó kályhát”, „borivó korsókat”, „vászon kancsókat”, kisebb ürtartalmú bögréket (a kancsók ürtartalma 1 icce, kb 0,9 liter volt). A 17. században Gömörből, majd később Nógrádból, de a szomszédos Kecskemétről is vásárolták. Példaként említhető meg, hogy 1746. május 17-én *Vettem 1200 Kancsot a ’Pinczékre’ 20 forintért, majd július 4-én „Vett a csapláros 1160 Kancsot” 14 forint és 50 dénár értékben – a számadóbiró feljegyzése szerint.* Magyar Nemzeti Levéltár (MNL) Pest Megyei Levéltár (PML) Nagykőrös Város (NkV) Számadáskönyvek (SzK) 1746/47.; Az ivóedények nagyszámú vásárlásának az lehetett az „ézszerű” oka, hogy a mulatozó katonák törték össze azokat. Novák 1999: 200

A borászat a mezővárosok kiemelkedő jövedelmi forrását biztosította. A lakosság szőlészettel és borászattal foglalkozott önellátás és adózás teljesítése érdekében.¹¹ Az értékesítés, haszonvétele növelés mellett a városi tanács részben reprezentációs, „diszkreciós” célokra is fordította a hatalmas bormennyiség jelentős részét.¹²

A mezővárosi tanács tehát, pincékkel rendelkezett, a város területének különböző részein – még a főbb közlekedési utak mentében a pusztákon, de az országos vásárokon is – mérette ki kocsmáin a bort. Rendszerint a város kocsmárosokat alkalmazott és foglalkoztatott borainak értékesítésére.¹³

A nagy mennyiségű bort hordó (*karikafa, egyesfa, káromifa, átalag* stb), illetve akószámra tárolták a városi pincékben. A bor tisztulása közben ülepedett le a *borsöprő, seprő, seprű*, amely értékes alapanyagot biztosított a tömény szeszesital előállítására, az égetésre vagy főzésre. A kisutult szőlő maradványáról, a törkölyről nem szólnak a történeti források. A borsöprő mellett kifőzésre került rendszerint a romlott bor is. A kecskeméti tanács például el is adta, mint történt 1665-ben is: *Kőrösi [Nagykőrös] Füléné Aszonynak attuk Tall[ér]. 22 bűdös bor arraban* – jegyezték fel a haszonvételek között.¹⁴ Tehát a Kecskemét városa a romlott bort is felvásárolta, hogy égettort készíttessen belőle.

¹¹ A szőlő – mint hegyvidékeken az erdőirtás –, szorgalmiföldnek minősült. A török hódoltság korában az autonómiára berendezkedett alföldi mezővárosokban – mint Kecskemét és Nagykőrös is –, a városi tanács, magisztrátus volt a törökök elől távoli, biztonságos helyekre menekült földesurainak – ugyancsak Pest vármegyének is – képviselője, reprezentánsa, s ennek megfelelően birtokügyekben is intézkedett (például városadományok földek kiosztása). A mezővárosok határának kevésbé termékeny, sivó homokkal borított részein a szőlészet, részben gyümölcsészet és kertészet virágozhatott. A mezővárosi civis gazdák szőlőföld birtokába kerülhettek, s a használatáért a szőlő terméséből, illetve a belőle készített borból dézsmabeszolgáltatás terhelte őket. A dézsmabort a város pincéibe kellett szállítaniuk. A dézsmabor képezte a mezőváros jelentős borászatának fundamentumát, egészen a 19. század közepéig. Addig, amíg végbe nem ment, befejeződhetett az 1820-as években kezdődött birtokmegváltkozás, a redempció. Ekkor vált a mezővárosi gazda tényleges tulajdonává a szőlőföld is, amely más úrbéres vidékeken – mint például Cegléden, s szerte az országban –, a szorgalmiföld megváltásaként került tulajdonba az 1850-es évek közepén, a század második felében. Novák 2006: 9–23.; Vö. Szokolai 1856.

¹² A török hódoltság idején a városnak jelentős mennyiségű bort kellett szolgáltatnia az itt rendszerint és gyakorta megforduló tatár és török „vendégeknek”, de végvári katonaság is nagy mennyiségben itta a város borát. Mindez a város terheit növelte. A békés időszakban, a Rákóczi-szabadságharc bukása utáni évtizedekben is nagyon megnőtt a kocsmák forgalma. A mezővárosokban lévő kvartélyházakban huzamosan tartózkodtak a birodalmi hadsereg tisztjei, a katonaság volt elszállásolva a városban, ugyanakkor igen jelentős létszámot képviselt a transzennalis, az átmenő katonaság. Szükség volt a kocsmákra, hogy a nagy létszámú katonaság bor- és pálinkafogyasztása kielégíthető legyen. Érdekességként említhető, hogy például a kőrösi magisztrátus – mint utalunk rá –, a 18. században évente kétezret is meghaladó számú – meszelyes és iccés, kb. fél és egy liter úrtartalmú – „borivó kályhát”, borivó cserépedényt vásárolt gömri, nógrádi, kecskeméti fazekasoktól. A cserépedény nagy száma arra enged következtetni, hogy a kocsmákban mulatozó katonák törhették, pusztíthatták a borivó edényeiket. A városnak nagy haszna származott a kocsmák borforgalmából, a katonaság fizetett a borért és megfizette a kárt. Novák 2015.

¹³ Novák 2012–2013.; Itt szükséges szólni Hódmezővásárhelyről is, amely mezőváros a Károlyi grófi család földesúri hatósága alatt állt. A kocsmáltatási jogot is bérbe adta a városnak. A *kocsmák* a már pálinkának nevezett égetett szeszesital kimérésével is foglalkoztak. Herczegh 2005: 13–35.

¹⁴ Magyar Nemzeti Levéltár (MNL) Bács-Kiskun Megyei Levéltár (BKML) Kecskemét Város (KkV) Számadáskönyvek (SZK) 1665/66. 165. pag.

A kecskeméti magisztrátus rendre értékesítette természetes formában a borsöpröt, vagy pedig saját maga kifőzette, de a lakosok is foglalkoztak annak készítésével. Ezt nevezték „égett bornak”, latin nevén *vinum crematum*-nak, utalva arra, hogy a borsöprőből főzéssel, égetéssel nyerték ki a szeszes italt. A sutuláskor keletkezett törkölyről itt sem történt említés.

Az égettbor jelentőségét bizonyítják a történeti források. A város által készített égettbor rendszerint nőikkel, kufárokkal vagy kofákkal értékesítette a városi tanács.¹⁵ A körösi adatok jelentőségét adja az, rendszeresen jelzik, hogy mennyi készült és milyen hasznot hozott a városnak. Kecskeméten a mennyiségi adatokra nem derül fény, csupán az, hogy a város hordószámra adta el az égettbor előállításához szüksége borsöpröt.

Tekintettel arra, hogy a városok haszonvételei közé tartozott az égettbor készítése és értékesítése, a történeti adatok a tanácsi számadások alapján teszik ismertté a tömény szeszesitalt. Nincsen adat arról a hivatalos iratokban, hogy a helyi lakosok a korai időszakban foglalkoztak volna készítésével, hogy égettek volna bort saját szükségletükre. Ez azonban természetesnek tartható, mivel tevékenységük a városi hatóság figyelmét elkerülték (csupán a zug-, al- vagy ál-, s kurtakocsmák működését tilalmazták monopolhelyzetükből fakadó haszonvételük megőrzése érdekében). Mivel a körösi cívisek nemcsak gazdálkodtak, de kereskedtek is, az általuk eladott égettorkészítéshez szükséges eszközök azt igazolják, hogy a lakosok is készítettek égettbor. Erről azonban a „hivatalos” városi számadások nem tesznek említést természetes módon, ami bizonyossá teheti azt, hogy a lakosság is hasznosította az általa természetesen szőlőből nyert bor szeszes üledékét, a söpröt szesz előállítására, azonban csupán csak ihatta, de már el nem adhatta. A városi tanács szigorúan büntette az *ál-* vagy *alkorcsma*, a kurtakocsmá tartó lakosokat.

A városi nyilvántartásokban szerepelnek azok is, akik égettbor főzését csinálták. Hogy szélesebb körben foglalkozhattak a tömény szeszesital készítésével, a korai előfordulása 1438-ban bukkan fel,¹⁶ majd 1510-ből is ismeretes Budáról.¹⁷ Ráckeveéről is említhető rávonatkozó adat, a 16. század közepéről. A török uralom idején – Kecskeméttel, Nagykőrössel, Cegléddel, Jászberénnyel, Kiskunhalassal, Mezőtúral együtt – hászvárosi rangra emelkedett népes mezőváros, Ráckeve 1546. évi török adóösszeírásában nevezik meg „Borégető” Ferencet és Mátyást, akik égettbor előállításával, főzésével, a borsöprő égetésével foglalkoztak. Az 1562. évi összeírás „Égetős” Lászlót és Pétert említi, akik minden bizonnyal ugyancsak égettbor előállításával foglalkozhattak.¹⁸ Debrecenben is készült égettbor. A városi jegyzőkönyvben említik például 1554-ben Borégető („Boregethe”) Pált és feleségét, valamint testvérét.¹⁹ Az említett adatok is bizonyítják, hogy a 16. század közepén is készült égettbor korábban a jelzett

¹⁵ Így történt ez Debrecenben is. Például 1655-ben 12 működött a jeles városban. Társaságot is alkottak, s az árusítácsról fizetniük kellett a városi tanácsnak. Zoltai 1904: 107–108.; Vö. Herczegh 2005: 8–9.

¹⁶ Egy Miklós nevű ember „égette a bort”. Balázs 2012: 25.

¹⁷ Marton Szabolcs kutatásából válik ismeretessé. Vö. Balázs 2012: 27.

¹⁸ Káldy-Nagy Gyula, 1971. 86, 88, 91.; Az égettbor készítő ember ragadványnevévé is vált a foglalkozása. Nagykőrösön például megtalálható a „Boros” mellett az „Égettboros” vezetéknev is a 18–19. században.

¹⁹ *Debrecen város magistratusának jegyzőkönyvei 1554/55.* 1983: 25, 49.

1570-es évnél, amelynek előzményei természetes módon már megvoltak a korábbi évszázadokban is.

Az égettborttal és készítésével kapcsolatban Nagykőrösön 1626-tól állnak rendelkezésünkre történeti adatok. A városi tanács alkalmazta és fizette a város életéhez, egyházhoz, iskolához, a saját gazdálkodásához, konyhájához szükséges személyeket a 17–18. században. A református predikátor, a lelkész, iskola mester, fejős, meddő, sajtkészítő juhászok, kos pásztor, kondás, szakácsok, gulyás, lovász, csósz, vachter vagy bakter, szolgáló, órás évenkénti alkalmazására került sor. Köztük található az égettbort főzését végző ember is, az *égettbortos*.

Az égettbort készítésével külön embert bízott meg a kecskeméti, kőrösi tanács is. Legkorábban 1631-ben bukkan fel személye Nagykőrösön: *Az Egőt Bor egetó Gergyóly beri f 21 dn. Egy Szúr egy Dolmany 2 Labra walo, egy Nadragh In sum f 38. Attunkaz Dolmanyert f 1 dn az Labra walonak Ket Üngert attunk F 2 dn Az Szüre' s. Nadragh arrat attuk Balla Balasnek.*²⁰ *Kecskeméten 1671-ben „Egetbor egetőnek bérre es más ruhazattyara adott 11 forint 60 dénárt a számadást végző másodikbíró.*²¹

Minden évben felfogadták az égettbortfőzőt, aki személy szerint – főleg –, másik fontos munkát is végzett, sajtnyomással foglalkozott. A fejős juhász mellett dolgozott, a juhtejet dolgozta fel sajtnak, gomolyának, túrónak, vajnak. Szükséges arra utalni ennek kapcsán, hogy a mezővárosok jelentős, ezres nagyságrendű juhállomány birtokában voltak, amelyet a lakosság báránydízma beszolgáltatása nagymértékben gyarapított. A sajtra nagy szükség volt, a rendszeresen itt megforduló törököknek ajándékozni, szolgáltatni kellett, de a magyar felsőbb hatóság, előljáróság emberei is részesültek belőle. Az ajándékozás fontos része is volt.

A későbbi évtizedekben már arról szerezhetünk tudomást, hogy a város által alkalmazott juhászember főzte a seprőt szeszestallá. A sajtészítő juhász értett az égettbort készítéséhez is. Érdekességként említhető meg, hogy a város juhászatában alkalmazott sajtnyomó bérezésében az égettbort is szerepel: *„Az Sajt nyomo berý f 25 dn”, „Egez ruha, 4 fertaly búza”, „Ket Tehenet wettünk neký f 20 dn”, „Eget bort eggý Píntőt attunk dn 60. Attunk Isment f 1 dn 60”* – jegyezte fel a számadóbíró 1639-ben.²² A következő esztendőben már több égetett szeszt kapott a sajtnyomó: *„Attunk szolgatiaba' egi Szúrt 1 Tall. Ismet attunk eget bort szolgatiaba' f 3 dn [5 pintet, kb 9,5 litert a budai mérték számítása alapján] Egi űmőghnek walo waznat dn 75”, „eget bort a' szolgatiaba' 7 icce f 2 dn 10”, „Eget bort Szolgatiaba 3 icce = az arra dn 90.”, „Eget bort attunk 7 iccet f 2 dn 10.”, „Item 3 iccet dn 90 Item dn 20”, „Ismet atu'k Eget bort szolgatiaba' 13 icce Eget bort f 3 dn 90 Item 3 Iccet dn 90”, „Edigh f 14 dn Az uta' atunk Eget bort 12 Iccet az arra f 3 dn 60”, azaz további mintegy 32 litert – tájékoztat az elszámolás 1640-ből.²³ Az 1645-ös számadásban *Sajt nyomo Gergyely* pénzbeli fizetése és ruhabeli Járandósága mellé *Attunk eget bort f 15 dn 72.* [kb*

²⁰ MNL PML NkV SzK 1631/32. 114. pag.

²¹ MNL BKML KkV SzK 1671/72. 235. pag.

²² MNL PML NkV SZK 1639/40. 24. pag.

²³ MNL PML NkV SZK 1640. 17. pag.

26 pint = 50 liter).²⁴ A sajtnyomó bérébe számított nagyobb mennyiségű égettbor nem saját fogyasztásra szolgált, hanem eladásra került. A felesége („Sajtosné”) kofaként foglalkozott a városi tanácstól pint- és icceszámra átvett égettbor kimérésével is

Az égettbor főzése nem kívánhatott nagy szakértelmet, mert magát a juhászbojtárt is megbízta vele a tanács. Az 1663-as számadás szerint *Buitár vagy Eghet bor főző Jancsi beri fn 12. Egy ruha. Szolgálván fél esztendeigh [kapott] fn 9. dn 20. Fejős Istokot fogadtuk helyette fn 5. (megh itta egheszlen)*.²⁵ A bojtárgyerek pénzbeli járandóságát az égettbor megivásával egyenlítette ki. A következő esztendőben is gyereket bízott meg a magisztrátus. Az 1669-es esztendőben jegyezték fel, hogy *Sajt Gyerme[ne] k egy Ködment Eget bor főzéssel edgyút Bakótul vettünk flr. 2*.²⁶ A sajt készítéssel egy gyermeket bíztak meg, akinek feladata volt az égettborfőzés is. Bakó nevű szüctől vásárolt a tanács számadóbírója részére egy ködmönt.

A 17. század végén, a 18-ban is találunk adatot az égettbor főzőkre vonatkozóan, ami azt is jelenti, hogy a város – mint tette korábban –, továbbra is főzetett szükségszerűen égetett szeszestalt borsöprőből, amely nagyobb részt a dézsmaborból származott.

A sajt készítő munkakörébe tartozott tehát a szeszfőzés. Az 1682 évi számadásban az szerepel, hogy *Sajtos Thot Andras beri Eget bór főzéssel Eztendeigh f 15. Búza 2 Fert 2 Sajt 2 Gomolja Egesz Ruha Egy Csizma*.²⁷ Az 1706-os számadás szerint is város alkalmazásában állott a szeszfőző: *Sz. Szabo János Eget boros béri Magyar forint 28 Egy vegh Aba Fertaly búza 1. Csizma pár 2. Huszonket singh vászon Egy déli és estveli fejős tej egy Sűveg* volt a járandósága. Az, hogy a déli és esti fejsből is járt neki, arra enged következtetni, hogy az illető egyben a város fejősjuhásza is volt.²⁸ A következő 1707-es esztendőben ismét Sz. Szabó János lett a város *égettboros* alkalmazottja, akinek fizetése volt *Magyar forint 18. Egy Szúr Egy Nadrág Egy Ing Lábravalo Egy Pár Csizma fel Kösoo Egy bőr csizmak' valo Keszitess az mint szereti*.²⁹

Kecskeméten 1662-től maradtak fent számadások a város kiadásairól, bevételeiről. Több adat bizonyítja, hogy a városi tanács itt is külön alkalmazott embereket az égetett szeszestalt előállításával. Égettboros Jánosról 1672-ben történik említés, akinek teljes neve is ismertté vált: *Keőszeghy Janos Egetboregeteőnek Esztendeigh fl. 12.* volt a pénzbeli fizetése és járt még neki természetben *Egész ruha fl. 8 két Fertal Buzaja*.³⁰ A következő esztendőben ugyancsak *Sőprő Fűző Kőszeghi Janos* volt az égettboros, fizetése sem változott a korábbi évhez képest – tudósítanak a számadások.³¹

Ellentétben Nagykőrössel, ahol megnevezték az égettbor mennyiségét (meszely, icce, pint, akó és az árát), Kecskeméten csupán a „sőprő” eladásáról szólnak, ami valójában az égettbor alapanyagára vonatkozhatott. A városi számadások szerint *Anno 1662 May 8 die*

²⁴ MNL PML NkV SzK 1645/46. 7. pag.

²⁵ MNL PML NkV SzK 1663/64. 142. pag.

²⁶ MNL PML NkV SzK 1668/69. márc. 9.

²⁷ MNL PML NkV SZK 1682/83. 44. pag.

²⁸ MNL PML NkV SZK 1706/09. 74. pag.

²⁹ MNL PML NkV SZK 1707/08. 1217. pag.

³⁰ MNL BKML KkV SzK 1672/73. 241. pag.

³¹ MNL BKML KkV SzK 1673/74. 237. pag. Az „egész” ruha tulajdonképpen a teljes öltözetet jelentette (fejfedő, ing, gatyá, ködmön vagy dolmány, lábbeli).

Csebe Pál Uram fő Birosagaban az bor söprő el adásáról. Vittek el 16 söprőt 16 estenek 134 pintre [kb. 260 liter].³² Anno 1663 Kovacs Miklos Uram Ado Szedő birosagaban az söprőknek el adása. Elsőben az E'gott borosok attanak el az söprőből f. 1 dn. 30. egyik egyik veszen f 1. dn 90. Az Egött borosok haton wittenek el 7 söprőt egyik egyik fl dn 30.³³ A városi tanács nyilvántartása szerint Anno 1672 Az hordok Arrak es Egetbornakis Exitussa Egetboros Janosnak is egyet 2 flor. Szabatkaj Törökökk négy hordó volt 25 dénár értékben.³⁴

Az 1665/66-os adóesztendőben *Hegedűs Janos U. Fő Birosagaban a söprő el adásrő* történt kimutatás szerint 53 alkalommal 182 söprő került értékesítésre, mely 199 forint bevételt eredményezett a város számára.³⁵ A következő esztendőben, *Pathai Andras Fő Birosagaban a Söprő jövedelem* 429 forint és 30 dénár volt: többek között *Attuk el 17 söprőt husz penzen f. 20 dn 40, Praedikator Uramnak attuk 1 söprőt f. 1 dn 10.* A söprő árából vett a tanács *iget bort* 1 forint 10 dénárért.³⁶ 1676-ban *Szent Lőrincz napigh Seprő árrában jüt Custos Andras Urunk keze alá egy Sumaban fl. 66.*³⁷ A bevételből a következő vásárlásokat eszközölte a tanács: *Seprő árrából Törökök'k hozattunk iget bort dn 60. Két száz fő kaposztat vettem fl 6. Kuruczok'k iget bort vettünk dn 50. Haromszaz fő kaposztat vettünk fl 9.*³⁸

A városi tanács rendszerint gondoskodott a főzőedényekről, azoknak és tartozékaiknak pótlásáról és javíttatásáról. A kőrösi magisztrátus feljegyzése szerint 1626-ban a vagyonos cívis gazda és egyben kereskedő *Bene Bertatul wöttünk eget bor egető fazekat Waros szüksegere f 9 dn 45,*³⁹ 1631-ben *A bor egető fazokat Waras hazahoz czinaltattuk mögh fn 4 dn 25. [...] Ban György Uramtul wöttünk e'gy egött bor egető fazokat per f 6 dn. Baltanetul wöttünk bor egető czeröket f 2.*⁴⁰ Az égettbor főzése fazékban történt (ennek anyaga nem ismeretes, valószínű azonban, hogy már akkor is rézből készült), de a *cserőke* is használatban volt. A *cserőke* tulajdonképpen eredetileg fenyőfából készült dézsaszzerű edényféle, amelyben a szeszesital tartására került sor annak előállításánál, azonban ismeretes *kócserőke* névként is.⁴¹ A második bíró 1647-ben *Az eget boros üst fodozasert* fizetett 1 forint 80 dénárt, majd *A Kolomparnak az Égöt bor főző üst czynyalasert fizettünk dn 66.* – jegyezte fel.⁴² A főzőüst készítésével és javításával rendszerint cigányok foglalkoztak. Érdekességként szükséges megemlíteni, hogy a tekintélyes cívisgazdák is folytattak kereskedést.

³² MNL BKML KkV SzK 1662/63. 180. pag.

³³ MNL BML KkV SzK 1663/64. 158. pag.

³⁴ MNL BKML KkV SzK 16772/73. 208. pag.

³⁵ MNL BKML KkV SzK 1665/66. 184-192. pag.

³⁶ MNL BKML KkV SzK 1666/67 152-196. pag.

³⁷ MNL BKML KkV SzK 1676/77. 196. pag.

³⁸ MNL BKML KkV SzK 1677/78. 201. pag.

³⁹ MNL PML NkV SzK 1626/27. 81. pag.; Itt is szükséges említést tenni arról, hogy a tekintélyes cívis gazdák – esetünkben Bene Berta, aki főbíró is volt – kereskedéssel is foglalkoztak.

⁴⁰ MNL PML NkV SzK 1631/32. 114. pag.

⁴¹ A *cserőke* többször is előfordul, de mint helynév őrződik a Cserő névben (Cegléd keleti határán, Bercel szomszédságában („Ceglédbercel-Cserő” a vasútállomás neve is)

⁴² MNL PML NkV SzK 1647/48. 178, 189. pag.

Például az említett Bene Berta mellett mások is: például 1648-ban *Fructg [Fruttus] Martontul egi Egetbor főző üstöt wettünk f 12 dn.* – jegyezte fel a számadó biro.⁴³

A 18. században is rendre azt bizonyítják a levéltári adatok, hogy a város égetett bort a söprőből. A hatósági ember feljegyzése szerint 1711-ben *Ege't bor főző üstert fizettünk Tall 9.*,⁴⁴ 1732-ben *Vettem Város számára egy égetbor főző üstöt Pesten f. 15,55,*⁴⁵ 1736-ban *A Sajtos Pestre menvén égett borfőző Üstért adtam 40* dénárt, *Egj éget bor főző Üstöt vettem 20,80.*⁴⁶

Míg Nagykőrösön az előállított szeszessital mennyisége és értéke pontosan megállapítható, Kecskeméten – mint utaltunk rá –, a hivatalos iratok csupán *söprőről* tesznek említést, melynek ürtartalmára csupán következtetni lehetséges.

Nagykőrösön a város szeszfőzdéjéből kikerült, de mások által is előállított égett-bort értékesítette a városi tanács. Rendszerint vegyeskereskedő asszonyok, kofák vagy kufárok foglalkoztak a kimérésével, de a korcsmákra is került belőle. Vidékiek is vittek Nagykőrösről. A városnak jelentős bevétele származott általa az eladott borral egyetemben.

Az égettbor kimérésével rendszerint leányok, asszonyok foglalkoztak. 1626-ban az újbor *söprőjéből* készült égettbor a városi tanács kufárokkal mérte ki:

Uy bór Söpröyének az Eget borat az kiknek aggiunk	
Peczý Aszoni'k	5 pint
Ittem	4 pint
Warga Matiasnak	Solvit Omnia
Megh adot 4 pint árrat	4/1 Pint
Szücz Dömötörnek	2/1 pint
Ittem	3 pint
Az szakacz Aszoni Leanianak	
Mezel [meszely] hia'	3 pint
Ismet Masodsor attunk az Szakacz Aszoni Leanianak Mezell hian	3 pintótt
ismet vit ell	2 pintót
Az utan ismet attunk Nekj	5
Iccet	
Vit ismet	3 pint Eget bort
Vízallasinal walo Aszoni'k Rado Annak	3 Mezelj
Marat adossa d 22.	
Az uta' is vit el	3 Mezelt

⁴³ MNL PML NkV SzK 1648/49. 201. pag. A 17. században sajátosan írták le az egyes vezetékneveket. Az említett példa szerint „Frutg” Mártonról történik említés, aki valójában Fruttus nevű volt. A „g” betű szolgált a név rövidítésére, például a „Szivg” – Szívós családnév esetében is. A civis gazdák is „több lábon álltak”: nem csupán gazdálkodtak, sűremarht értékesítettek, hanem kereskedést is folytattak. Valóságos családi gazdálkodás törént (tudniillik a feleségeik vezették az üzletet).

⁴⁴ MNL PML NkV SzK 1711/12. 30. pag.

⁴⁵ MNL PML NkV SzK 1732/33. jún. 24.

⁴⁶ MNL PML NkV SzK 1736/37. máj. 10., jún. 27.

Szücz Dömötörnek attunk		5 Pint
Eget bort		
Lukacz Uram felesége Öecze vit el		3 pintöt
	item	3 pintöt
	item vit el	4 pintöt
	vitt el	2 pint
Abanra vittek ell		2 pintöt
	vit az uta'	egi pintet
Solvit f 150 dn		
	item	4 pintöt
Marat adossa f 1 dn 10		
	ismet vit ell	5 lccet
Kerekjarto Janosne Mezelt [meszely, kb 4,6 deciliter]		
Szappanos Tamasne egy lccet		
Kadasne s. Balaskone Aszoniok 2 pint ittem 2 pint ittem 3 pint		
Pechi Azoniane 1 pint item 2 pint		
Orsik Aszoni		
Szüch Dömötörne		
Bonniajne Aszoniom 2 pintet."		
Összességében 140 icce körüli mennyiséget (kb. 130 liter) értékesítettek a kofák. ⁴⁷		

A városi számadás szerint 1639-ben összesen 1085 icce (közel 10 hektoliter) égettbort főztek (ennek értéke 271 forint 75 dénár volt). Egy icce 30 dénárba, egy pint égettbort pedig 60 dénárba került. Balaskó Zsuzsannának, Susának 66 alkalommal 444 icce, a sajtkészítő juhász feleségének, Sajtossnának 86 alkalommal 241 icce, Kurdinének 23 alkalommal 80 icce, Kurdiné lányának 14 alkalommal 45 icce, Szilágyinének 16 alkalommal 21, Ványi Gergelynének 30, Németnének 24 alkalommal 48 icce, Juhász Máténének 9, Szabó Balázsnének 12 icce került eladásra. A kőrösi Csorcsány Dömötör 50 iccét, Szívós János Deák 3 iccét, vásárolt, s *Kys Dus Janos Napanak* 52 iccét adtak el 21 alkalommal.

Az óbor és újbor söprőjéből kifőzött szesz fontos bevételt jelentett a város számára. A számadás szerint például 1636-ban: *Az Oh bor soprajenek az Eget bora f 104 dn 26. Az Uj Bor söprője f 145 dn volt.* A borforgalom lényegesen nagyobb volt, a bor és az égettbort összesen 1441 forint haszonnal járt.⁴⁸

Mint ismeretes, vidékiek is vettek égettbort. Például 1639-ben Tizsakécskére *Keczkey Szabo Giorgi vitt 17 iccét, Czegledieknek 8, Abonyi Hevesy Gasparnenak 8, Abonyi Borj Palnenak 6, Szenkyalaknak 11 icce égettbort adtak el. Az eztendőbely eget bor ky Adasunk tet Suma szerent f 271 dn 75 – jegyezte fel a számadóbíró.⁴⁹ „Az eget bor hordas az 1640 Eztendőben, a számadás szerint, külön tüntetve fel az *Oh Bor Seprejenek az Eget Bora*, valamint az *Uj Bor Seprejenek egöt bora*: az óboréból 77*

⁴⁷ MNL PML NkV SzK SzK 1626/27. 63-66. pag.

⁴⁸ MNL PML NkV SzK 1636/37. 207-217. pag.

⁴⁹ MNL PML NkV SZK 1639. 403-427. pag.

pintet és 66 iccét és 1 meszelyt (értéke 98 forint 5 dénár), az újboreből 119 pintet, 256 iccét 12 meszelyt adtak el (értéke 140 forint 80 dénár). Nagyobb mennyiséget Sajtos juhászné és Zsuzsa vásárolt. Az 1639. évi kimutatásban feltüntettekén kívül még Anna Azoni (Cikaj Anna vagy Czika Anna), Borbély János Napa (anyósa), Benko Máténé, Török Gáspárné, Toth Gáspárné Tavalj Szakacz Azoni', Szalmáné, Varga Péterné, Pogar Péterné, Szőke Máténé is a vásárlók között szerepelt 1640-ben.⁵⁰ A következő, 1641. esztendőben Farkasné, Gyűrűsné, Ágh Jánosné, Szarka Jánosné, Pestiné, Takacsné kereskedők is forgalmazták Nagykőrös város égettborát (az eladott mennyiség 682 icce, kb 7 hl, melynek értéke 204 forint 60 dénár volt).⁵¹ Az égettbor árusítását a későbbiek során is rendre az asszonyokra, leányora bízták.

A törökvilág után is, a 17. század végén, a 18. század elején Nagykőrös városa égettett szeszestalt a borseprőjéből, azonban annak mennyisége csökkent, legalábbis a számadáskönyvek nem tanúsítják annak jelentősebb haszonvételi lehetőségét. Egy apróbb feljegyzés szerint az *Eget bor Haszna* mindössze 4 forint 81 dénár volt, s ez a pénz Kásáné-tól származott, aki három részletben fizette meg az égettbor árát 1691-ben.⁵² Az *Introitus ex Cremato hoc modo Seguitar* kimutatás szerint 1693-ban *Die 20. Mai Egett bort adtunk el Polt. 12.* Ebben a számadási évben 159 alkalommal, május 20. és 1694. március 20. között 81 tallér és 62 poltura értékű szeszestalt értékesített a város.⁵³ A számadó bíró feljegyezte 1708-ban, hogy *Eget borból percipialt Polt. 52, den 2. A Reditus Cremati* kimutatás szerint Halasi Miklós is foglalkozott az égettbor értékesítésével. Július 28. és október 16. között mindössze 4 tallér 48 poltura és 2 dénár haszon származott belőle.⁵⁴

A városi tanács tehát, nemcsak a saját főzetésű égettborát árusította a város kocsmáján és a kofákkal, hanem vásárolt nagy mennyiségben további értékesítésre is. Például a számadóbíró feljegyzése szerint 1709-ben *Vöttünk három ako 1 fertaly* [kb. 2 hl] *egyet bort akajat 19 Re forinton fizettünk érte 60 forintot 20.polt.*⁵⁵

Nagykőrösön tehát felvásároltak vidékről származó égettbor, akárcsak Kecskeméten. Kecskemétre még Szegedről is hoztak égettbor, mint bizonyítja azt a város számadása 1662-ben: *Csebe Pál U. fő Birosgabán Vettek iget bort Szegedi Aszontul negyed fel talleron.*⁵⁶

A tömény szeszestalt egyrészt a mezővárosok jövedelmét gyarapította, másrészt azonban „reprezentációs” célokat is kellett szolgálnia. A török hódoltság korában a hász-városokban állandó jelleggel megfordultak a törökök, tatárok. Egyes „látogatósuk” alkalmával számottevő bor, de égettbor mennyiséget is elfogyasztottak, annak ellenére, hogy a korán tilalmazta számukra azt. A városi tanács égettborral kínálta meg

⁵⁰ MNL PML NkV SZK 279-292. pag.

⁵¹ MNL PML NkV SZK 1641. 281-287. pag.

⁵² MNL PML NkV SZK 1691. 90. pag.

⁵³ MNL PML NkV SZK 1693/94. 23-28. pag.

⁵⁴ MNL PML NkV SZK 1708/09. 169-170. pag.

⁵⁵ MNL PML NkV SZK 1705/09.

⁵⁶ MNL BKML KkV SZK 1662/63. 18. pag.; Ez is igazolásul szolgál arra, hogy Szegeden és tágabb vidékén (például Szerémség) szőlőtermesztés volt, és égettbor előállítás is történt, mint más szőlőtermesztő vidékeken.

a „három város bíróságában” résztvevő személyeket is, akiket – mivel rendszerint a hetivásárok alkalmával jöttek a városba, s onnan hívták meg az ítélezésre őket a városházára –, „fogott embereknek” nevezte a városi hatóság.⁵⁷

Mindezekkel kapcsolatban sok értékes és érdekes adat ismerhető meg Kecskemétről is.

*Anno 1662 Söprök és Hordok árra mire és hova költ Ban Istvannetul hozattuk iget bort fogot emberek[ne]k 22 dn [...] Fogot emberek'k hozatúk iget bort dn 40". söprő ára [...] Fogot személyek'k dn 50 az iget borra*⁵⁸ A későbbiek során is megkínálták a köz ügyében eljárókat, mint például 1666-ban is: *Patai Andras U[ram]. Fő Birosagaban [...] Iget bort Vettük fogot emberek'k dn 20.*⁵⁹

Az 1663. évi kimutatás szerint a megszálló törököket is rendre égettborral látta el Kecskemét mezővárosi tanácsa: *Fölső nétul hoztunk egy Meszely égöt bort a Tatarok'k dn 20 Pesti Törökök'k hozattunk egött bort f. 1 dn. 25 [...] Egöt bort Kiraly Suskatul az Tatarok'k dn.16 [...] Tatarok'k hozattunk egött bort Szabo Miklosnetul Tall. 1.*⁶⁰

A királyi Felső-Magyarországon, Felföldön – az 1660-as évek elején – harcoló, Érsekújvárt is elfoglaló török seregek egy része visszatérve, Kecskeméten állomásoztattak „örző-védő” sereget, amelynek eltartásáráról a városnak kellett gondoskodnia. A városi tanács kénytelen volt őket ellátásban részesíteni, amiről a számadások is beszámolnak: *Anno 1664 8^{bris} Az Hatalmas Csillagos Vezér [Szári Huszein pasa] és Tattar Ham [kán] megh térvén Uy Váraböl Taboraval küldött Varosunkba Örző Tatarokatt 104. Murzajok⁶¹ volt Szeidi Gazi Imrize iget borban telhetetlen. Ezeket Tized számba kellett tartanunk, mindenikk egy egy ételére egy egy oka hus [...] Minden napra 65 fertaly arpa. Varosunkban volt 9 nap Octobris discessit. Az Örző Murzának fejünk és jóságunk mentségében attük kéz pinzt No 520 forintokat.*⁶²

A tatárokhoz hasonlóan a törökök is mértéktelenül itták az égettborral, ami igen ízlett nekik. Az itt megforduló, portyázó végváriak, kurucok is nagy mennyiségben fogyasztották. Az 1666-os számadás szerint például, a március 12-én tartott Gergely napi vásárban vett a tanács embere *Iget bort Bestiak'k f. 1. dn. 40, Vén Gergelytől iget bort törököknek Tal. 1. den 25.*⁶³ A kurucok is rendre megfordultak Kecskeméten az 1670-es években, s ők is igen kedvelték a tömény szeszest. *Groff Tököli Ur' It Lévén számos hadjával Idtanak egét bort fl 12 – jegyezte fel a kecskeméti íródeák.*⁶⁴

A pálinka szeszest az 1670-es években jelent meg vidékünkön, majd a század végére jelentős fogyasztási cikké vált, s a 18. században már kiszorította az égettbor termonológiát a nyelvhasználatból. A borsöprőből és a szilva cefréjéből főzött (égett) tömény szesz neve máregyöntetűen: pálinka lett.

⁵⁷ Novák 2018: 80–99.

⁵⁸ MNL BKML KkV SZK 1662/63. 193, 200. pag.

⁵⁹ MNL BKML KkV SZK 1665/66. 208. pag.

⁶⁰ MNL BKML KkV SZK 1663/64. 206-207, 210. pag.

⁶¹ Tatár katonai előljáró, főparancsnok.

⁶² MNL BKML KkV SZK 1664/65. szept.-okt.

⁶³ MNL BKML KkV SZK 1666/667. 183, 186. pag.

⁶⁴ MNL BKML KkV SZK 1677/78. 246. pag.

Egy rendelet 1668-ban arról intézkedik, hogy az *borsöprőből égett bort, gabonából, árpából pedig pálenkát főzessen* – az, aki erre vállalkozik.⁶⁵ Tehát, a szőlőtermő vidékeken égettbor készítésére került sor, míg a hegyvidéken rendszerint gabonaféléből, illetve, későbbi időszakban már gyümölcsből főzték a szeszest. A legfontosabb gyümölcs a szilva, amely minőségi szesz főzésére igen alkalmasnak bizonyult.

Az alföldi vidékeken, így a Duna-Tisza-közén is a szőlő kiemelkedő fontossággal bírt. Részben fogyasztották is. Sokféle gyümölcsfajta is megtalálható, mint például a cseresznye, meggy, alma, barack, körte, szilva, mogyoró, gesztenye, dió, egres, birs, valamint a nagy jelentőségű dinnye. Ezeket a 17. században még a törökök is szívesen fogyasztották, aszalványként pedig a mezővárosi előjáróság „diszkrétcióban” ajándékozta a felsőbb hatóságok rangos embereinek a későbbi időszakban is.

Megállapítható, hogy sokféle gyümölcsöt árusítottak a kőrösi piacon, amelyek közül többfélélt aszalással tartósítottak (szilva, körte, meggy). Nyersen fogyasztva és aszalványként jelentős értéket képviselt.⁶⁶ A kisebb mennyiség nem tette lehetővé – s nem is mutatkozhatott arra igény –, hogy a gyümölcsfélékből szeszt főzzenek (a hullott gyümölcsöt minden időben rendszerint a háztáji gazdaság jószágaival etethették fel), ellentétben a szőlővel, amelynek feldolgozása után, a bor tisztulása során keletkezett üledékéből bőségesen lehetett égettort készíteni. Ezért is vált lehetségessé, hogy nagy mennyiségben Felső-Magyarország vármegyéiből (Pozsony, Trencsén, Komárom, Nyitra, Bars, Hont, Zólyom, Nógrád, Gömör és Kishont) hozták akószám szekereken a pálinkát vidékünkre. Arra, hogy gyümölcsből is készült volna égettbor, nincsen rá Kecskeméten és Kőrösön dokumentum, jóllehet a gyümölcsből főzött szeszest is égettornak említették. Példaként csupán egy Erdélyből ismert adatra utalunk 1658-ból.⁶⁷

A szőlő mellett más gyümölcsfélék is alkalmasak lehetnek a töményszesz előállítására. Kecskeméten és Nagykőrösön erre azonban nincsenek adatok a 17. században. A városi számadásokból kitűnik, hogy nem csak fogyasztották, de ajándékozták is a gyümölcsöket. Ezek között megtalálható szőlő mellett az alma, egres, körte, cseresznye, meggy, barack, szilva és dinnye is. Frissen ették és ajándékozták, de rendszerint aszalták is. Rendre aszú szilváról történik említés.⁶⁸ A városi számadásai csak arról tájékoztatnak, hogy a helyi piacokon szerezték be a gyümölcsöt.

Az égettbor és a pálinka terminológia keveredése figyelhető már a 17. század végétől. Thököly Imre rendelkezett például 1684-ben arról, hogy *néha Szilvából is jó égett bort vagy pálinkát főzzenek, mikor ideje vagyon az gyümölsnek*.⁶⁹

Jóllehet a szilva bőven termelt a hegyvidéki tájakon, szeszfőzésre a gabonát alkalmazták. Bél Mátyás az 1730-as években járva e vidéket Kövi mezővárosáról igen lesújtóan nyilatkozik:

⁶⁵ A magyar nyelv történeti-etimológiai szótára III. 1976:71.

⁶⁶ Arra nincsen adat, hogy a háziasszonyok lekvárt főztek volna a szilvából.

⁶⁷ Közli: Balázs 2012: 25.

⁶⁸ Novák 2020: 39–63.

⁶⁹ Közli: Balázs 2012: 26.

„Legfőbbképpen annak a mesterséges bornak az előállításával foglalkoznak, amelyet tűz segítségével – és ezért is nevezik égetett bornak – vonnak ki az árpadarából, egyfajta paraszti mód szerint: ezt a portékát aztán a szegényebb lakosok gyalogszerrel, hátukon szállítják a legközelebbi falvakba, ahol akkora haszonnal bocsájtják áruba, amekkorával csak tudják. És bizony el is árasztják a vármegye csaknem teljes alsó részét ezzel a semmi jót nem hozó italféleséggel, sőt azok, akik jobban vágnak a haszonra, még a Tiszántúlra is elszállítják ezt a szerencsétlen árucikket. Úgy tűnik szinte nincs itt egyetlen olyan ház sem, amelyben nem állították fel az ennek az elátkozandó folyadéknak az előállítására szolgáló rézüstöt, olykor csak egy egyszerű kis kemencével, olykor azonban teljes és sajátos műhelyként is. Az e munkák után visszamaradt cefrét ház körüli dolgaik előmozdítására, így sertések hizlalására használják fel igen eredményesen. Ezért van aztán hogy – mint némelyek hiszik – a mezőváros legfőbb jövedelme e kártékony italnak a főzéséből származik. És ezért van az is, hogy ennek a közre veszedelmes portékának az előállítását, mint kárt okozó dolgot, a hivatalos vármegyei tisztségviselők betiltották. Az bizonyos ugyanis, hogy amikor hiány van a gabonában – ami elég gyakran megtörténik – ezt a gabonamennyiséget nem egy módon megfelelőbben lehetne felhasználni, hiszen a haszontalan mesterséggel annyit tékozzolnak el belőle, amennyi, úgy látszik, elegendő lehetne majdcsak egy teljes mezőváros lakosságának az ellátására ...”⁷⁰

Egy másik gömöri falu, Hankova népének pálinkaforgalmazása már nem váltott ki ellenszenvet Bél Mátyásban: „piciny falucska, amely egy félreeső hegy alatt elnyúló völgyben fekszik és amelyet termékeny szántóföldek vesznek körül. A lakosok hasznosan kapcsolják össze a juhtartást más mezőgazdasági munkákkal: ennek köszönhető, hogy e parasztok nem szegények [...] legjobb lelkiismeretük szerint tevékenykednek e dolog végzésében: csapatostul szállítanak tudniillik mindenféle, maguk termelte paraszti portékát a Szepességbe, ahonnet viszont égett bort – amit pálinkának neveznek – hoznak, s ezt azután tovább viszik szerte a környékbeli magyar falvakba. Mindenki másnál jobban értenek a fuvarozáshoz.” – írja.⁷¹

Bél Mátyás szerint az égettbor és a *pálinka* azonos szeszestitalnak minősül, ami valóságban nem tekinthető ugyanannak, jóllehet nagy az igazságtartalma: a szláv (ócseh) eredetű szó a *palit* alójában égetni jelentéssel bír, azaz a gabonából vagy gyümölcs cefréből égetéssel főzték ki a szeszt, az égetettet, a pálinkát (*palene*), hasonlóan a szőlőhöz, illetve a borsöprőhöz, amit a magyarság égettborna nevezett, közelebről a Duna-Tisza-közén is.⁷²

Az égettbor és *pálinka* terminológiai keveredése a 18. század első felében nem csak a Három Városban, de másutt is előfordul, azonban a század közepén már kizárólag a pálinka név vált egyeduralgódóvá. Ezzel kapcsolatban tanulságos felidézni a Zichy grófi család, majd jogutója a Királyi Kamara Pest vármegyében fekvő *O-Buda* mező-

⁷⁰ Bél 1992: 66–67.

⁷¹ Bél 1992: 53.; A gömöri kereskedőket „cepereseknek” nevezték, utalva arra, hogy a szepesi cip-szerekkel álltak üzleti kapcsolatban.

⁷² Mária Terézia 1767-es úrbérrendelete során készítette, s a jobbágyok terheit illető kérdőpontos felmérés bizonyossága szerint a szlovák jobbágyok Gömörben, a Koháry uradalomban robot kötelezett-ségei közé tartozott a pálinka „palene” fuvarozása a kocsmákra. Lásd: Novák 2012: 590–610.

város úrbéres lakosságának a véleményét 1768-ból: *Ezen Városnak maga határában Vagyon Notabilis Szőlő hegye, és ide való Termés feő Borok közé e Vármegyében számláltatik, abból kiváltképpen ilelmeket táplállyák, hogy minden Esztendőben ottan termet Borait pénzé tehetik [...] Jelentik nem külömben aztis, hogy a 'magok Határábúl lévő Törkölnök ki égetésiert is a 'Város in Concreto fűzet 50. f. és a 'ki égetett Pálinkát Icze számra el adni nem szabad.*⁷³ A jobbágyok vallomása támánkat illetően azért is fontos, mert arról tájékoztat, hogy a a szőlő préselése során keletkezett törkölyből pálinkát égetnek, és hasznukra szolgál.⁷⁴

A *pálinka* név vidékünkön Kecskeméten bukkan fel először, 1674-ben, amikor a városi tanács a tömény szeszt árusító asszonyokat számoltatta el. Összesen 86 *sőprőt* értékesítettek az asszonyok, amelyből 77 forint hasznot könyvelt el a számadóbíró. A *sőprő* eladásából származó bevételből vásárlásokat eszközölt a városi tanács: *Vettem dn 60. Vörös hagymat dn 80. Palinkat Vettük fl. 12 sőprő arra fl. 7dn 20. Fa Csanakot vettem dn 20. Sós Martontol vettem Palinkat 18 pintet fl. 12 dn 62. Skola Mestertől Vettük egy barant Törököknek fl 1 dn 20. Palinkaért fizettünk fl 1 dn 80. Nemezre, kötőfekre, hevederekre Harkaj Istvannak attunk fl 1 dn 14. Rhima Szombati David Janostól 20 pint Palinkat Tatar követők'k fl 15. – jegyzete fel a számadó.*⁷⁵

A kecskeméti tanács rimaszombati kereskedőktől mintegy 56 pint (2 akó, kb. 120 liter) pálinkát vásárolt, amelyből a tatár követek is ittak. Egyértelmű, hogy az égettbor mellett a pálinkát is igen szerethették a mohamedánok, még a tatár követ is kapott belőle. A későbbiek során is sok égettbor és pálinka fogyott el reprezentációs célokra. Az 1675. évi Szent Lőrinc napi vásárban *Iget bor arraban 27 dénárt fizetett a város megbízottja, az 1676. évi Szent Gergely napi vásárban Nazur kincstartojanak iget bort Vásárkor fl. 2. Jankoj Aganak Palinkat vettünk fl 1. Rimaszombati Kovács Istvántúl Vettünk 11/1 pint Palinkat fl 9. Rima szombati David Janosk Palinkaert fl 33 dn 60.*⁷⁶

Az égettbor és a *pálinka* név keveredik a 18. század legelején is. Az, hogy miből készült az égettbor, köztudott volt, de nem állapítható meg, hogy a pálinka miből. Az 1668-as rendelkezés szerint valójában gabonából. A század végén már akószám hoztak távoli helyekről, Felföldről pálinkát Nagykőrösre. 1698. május 7-én *Egy R. Szombati ember arulvan palyinkat, mivel ez tiltott volt, 34 poltura büntetést fizetett a tanácsnak.*⁷⁷ A számadó második bíró feljegyezte 1699-ben: *Komaromi Aszszonytúl vettünk Aqvavitat f 22. Ürmös Palyinka nyeressege Tall 3 pol 43 d 2. Ugyanakkor a Proventus*

⁷³ Novák 2006: 357–358.

⁷⁴ Mint említettük is, Nagykőrösön és Kecskeméten erre nincsen adat, viszont előbb-utóbb, itt is gyakorlattá válhatott a törkölypálinka főzése. Az, hogy nincsen róla híradás, annak is tulajdonítható, a frissen kisutult, préselt szőlőfürtöket erjeszteni kellett ahhoz, hogy szeszt égethessenek, főzzenek belőle. A borsőprő keletkezése borfejtés során (első alkalommal novemberben) és a törköly beérése nem egy időben következett be. Albertirsa és Pilis szőlőiben, a gunyhók mellett tárolták szüret után a hordókba döngölt és szalmával, agyagos földdel leszigetelt törkölyt, amit a tél folyamán főzettek ki pálinkának (minden szőlődülőben épült pálinkafőző ház). Novák 1975: 231–275.

⁷⁵ MNL BKML KkV SZK 1674/75. 194-217. pag.

⁷⁶ MNL BKML KkV SZK 1675/76. 221, 231, 248-249, 253.

⁷⁷ MNL PML NkV SZK 1698/99. 20. pag.

ex Cremato jegyzék *egett borból* 60 tallér 41 poltura és 2 dénár hasznót könyvelt el.⁷⁸ A következőkben esztendőkből már rendszeresen említésre kerül a pálinka a számadás-könyvekben. 1707-ben *Elsőben percipialtam die 2 Maj egettborból Tall 2. p 46, Die 31 Maj Tatar Andras Palinkajan jött Tall. 152 p 28., Die 22 9^{ber} egettborból jött p 45, 1., Die 21 Martj 1708 egettborból p 20, 2* – számolt el a város embere. Ugyanebben az esztendőben a *Proventus de Palinka* kimutatás neve alatt regisztráltak: *Die 29 7^{br} Egettborból adott Gimes Istvan 11 mariast, Adott el Kis Biro Úr Die 20 Febr Egettbor polt 22, 2. Item polt. 15, Summa Reditus ex alba Prunie ad duem usq. 13 Apr 1708 Talle 213 Polt 24, den 1.* Tehát jelentős bevétel gyarapította a pálinkának is nevezett égettbór a város pénztárát.⁷⁹

A 18. század folyamán Nagykőrösön, Kecskeméten is a *pálinka* név vált egyedülivé a tömény szeszessel megnevezésére. Ebben alapvetően az játszott közre, hogy a homoki szőlővidéken is a gyümölcstermesztés jelentősebbé vált, valamint értékadó lehetett a jóminőségű – vélhetően szilvából főzött – pálinka, amelyet Kőrösre, Kecskemétre hordtak és így megvalósulhatott a felesleges gyümölcs (szilva) cefréjéből főzött, égetett tömény szeszessel, a pálinka főzése-égetése, mint történt az a hegyvidéki tájakon. Míg a 16–17. században jószereivel csupán égettbór került említésre, a 18–19. században már a pálinka vált meghatározó névvé, annak ellenére, hogy már azt borból, borseprőből is készítették, nem csak szilvából és esetleg más gyümölcsből. A pálinka név és szeszessel elterjedtségét, egyértelműségét mutatja az, hogy a háziasszonyok számára javasolt korabeli háztartási tanácsok között is róla olvashatunk 1820-ban: „*Szent Mihály (September) Hava [...] A' nyári gyümölcsből való pálinka égetés még most, s egész serénységgel folytattassék, ha rá érünk [...] A' hosszúszilva most már tökéletes érett lévén, a' szépjét hámozni, köménymaggal meghiteni, dió, 's mondola béllal megtömvén Liktárimnak szárasztani, más részét befőzni, 's a' felesleg valót megaszalni, vagy hórdókba pálinkának szedni szükséges. Ugyaz az őszi baratzkkal is szokták a' Gazdaasszonyok tselekedni.*”⁸⁰

A kőrösi tanács számadásai (a számadó második bíró által vezetett számadáskönyvek) kellően reprezentálják nem csak a tömény szeszessel forgalmazását, hanem a magát a terminológiaváltozást is. A városi tanács továbbra is főzetett égettbort, hiszen jelentős mennyiségű dézsmabórral rendelkezett és számottevő mennyiségű bor felvásárlását is eszközölte, amelyekből söprő is keletkezett, majd a későbbiek során már a szilvapálinka neve vált szinte egyeduralmukodóvá. A terminológia változásának folyamata a számadáskönyvek alapján lehetséges igazolni.⁸¹

A 18. században a városi tanács tehát továbbra is főzetett égettbort, hiszen jelentős mennyiségű dézsmabórral rendelkezett és számottevő mennyiségű bort is felvásárolt, melyekből söprő is keletkezett. Az égettbór név vonatkozott a város borainak söprőjéből főzött szeszre, amit pálinkának is kezdtek nevezni. A kétféle alapanyagból, a

⁷⁸ MNL PML NkV SZK 1699/1700. 35-36. pag.; Az *aquavita*, ákovita vagy ánizsos pálinka csemegének számított, mivel ízesítették, finomabb volt a közönséges pálinkánál.

⁷⁹ MNL PML NkV SZK 1707/08 (1705/09). 134. pag.

⁸⁰ N. Nagyváthy 1820: 25.

⁸¹ A kőrösi számadáskönyveket 1626-tól az 1830-as évekig vezették.

borsöprőből és a gyümölcsből (szilvából) főzött szesz neve külön is megtalálható, csupán alkalmasint keveredett a terminológiájuk. Ezzel kapcsolatban meggyőző a városi számadás 1769-ből. A későbbi számadásokban is már pálinka néven említik a város által, borsöprőből főzetett égettbor: például 1797/98-ban, amikor *A Vásárokból, Pálinkából és Kurta Korcsmáktól való Jövedelem* kimutatása történt. Az esztendő első, tavaszi vására Frigyes (Fridericus) napján, március 6-án 90 forint 46 dénár hasznot hozott. Az Anastasiusi vagy Szent György napi vásárból mindössze 10 forint 10 dénár bevétel származott, viszont a nyáron, a június 27-i Szent László Király napi rekord bevételt, 180 forint 1 dénár bevételt eredményezett. Az év utolsó, Dömötör napi (október 21.) nagy vásárból pedig 90 forint és 40 dénár bevétel származott. Az égettbor és a pálinka kimérést külön vették nyivántartásba: *A' Seprőből főzött palyinkából jött be mind öszeve 72,30. Pálinkából összesen: 513,12 1/2*. Az értékes statisztika azt bizonyítja, hogy viszonylag kis arányú már a hagyományos, régi, igazi szőlőből égetett szeszestital, az égettbor, viszont lényegesen megnövekedett a pálinkaforgalmazás. Ez részben az iránta való kereslet és a jó jövedelmezőséget igazolja, de arra is enged következtetni, hogy a szilvapálinka (szilvórum) ízletesebb lehetett a borsöprőből főzöttnél. 1800-ban is még főztek égettbor, amit már egyöntetűen pálinkának neveztek.⁸²

Mint utaltunk rá, minden évben külön embert foglalkoztattak a szeszfőzéssel. A 18. század közepén már nem égettborosnak, hanem *pálinkafőzőnek* nevezték a szakmunkást, s az Égettboros nevet felválltotta a Pálinkás személynév.⁸³

Mint ismeretes, a 17. század végétől rendszerint pálinka vásárlásáról történik említés, amelyből nem derül ki, hogy valójában miből főzték. Feltételezhetően gabonaféléből. Ezt a szeszestitalt fűszereztek örömmel, ánizzsal, s nevezték akvavitának. Az 1723/24-es számadásban szerepel, hogy 1 Ako *Sarga Palyinkaert* fizettek. 10 forint 60 dénár.⁸⁴ Az, hogy milyen pánikaféle lehetett, nem derül ki. Feltételezhető, hogy a gabonából készült izesített szeszestital, valójában ákovita pálinka lehetett.

A városi iratokból, számadásokból az is kiderül, hogy már nem csak a városi tanács, de a helybeli cívis gazdák, köztük kisnemesek is foglalkoztak pálinkafőzéssel. Erre vonatkozóan a 17. század végéről, 1692-ben. Egy hagyatéki eljárás során történt osztzkodás során említenek egy *sutut* és *pálinka főző fazekat*.⁸⁵

A 18. század második harmadában már hivatalosan is pálinkának nevezte a városi tanács a tömény szeszestitalt. A Nagykőrös város 1747. évi statútumai között erre vonatkozóan határozott a magisztrátus, tilalmazva *Mind Bor, mind Palyinka all Kortsmák működését is*.⁸⁶ A század végén már egyértelműen a pálinka terminológia ismeretes és használatos Nagykőrösön minden gyümölcsből égetett szeszre.

A pálinkafőző berendezést Nagykőrösön a lakóháztól távoli akolkertben tartották és működtették tűzvesélyessége miatt (a városi tanács a juhnyája mellett tartózkodó

⁸² MNL PML NkV SzK 1800/01. 1800. júl. 6.

⁸³ Az 1773-as úrbéri összírás már Kecskeméten és Kőrösön is említi *Pálinkás* nevű embert. Novák 2005.

⁸⁴ MNL PML NkV SzK 1723/24. 56. pag.; Itt említhető meg, hogy a város embere ekkor fizetett a vásárolt *4 Csecses Palyinka Üvegekert 75* dénár összeget.

⁸⁵ MNL PML NkV Tan. jkv. 1636-1715. 78-79. pag.; Vö. Novák 1994:530.

⁸⁶ Novák 1979: 189.

sajtossal, a határbeli legelőn vagy a város majorjában főzette, égette). A város pálinkafőző házat is tartott fenn.⁸⁷ Egy hagyatéki eljárás alkalmával vették jegyzékbe 1802-ben nemes Gál Gergely aklában lévő ingóságokat, megállapítva, hogy *Egy fedél alatt kamara volt, s ennek a' közepin pálinka főző ebben pálinka üst, valamint egy csüves 4 abrintsal, Négy nagy fazék, melyek a szeszestál készítésére szolgáltak.* Ezen kívül a város emberei találtak még ott négy darab *Aprós pálinkás Hórdót.*⁸⁸ Tömösközy János is az aklában főzte a szeszt, az ottani *Pálinka főzőbe.* Az itt található ingóságok összeírása 1823-ban történt: *Egy pálinka üst 2 akós [kb. 120 literes], egy sipák, két nagy fazék többek között, és egy 1 akós votkás hordó.* volt található.⁸⁹

A dokumentumok szerint a pálinkát Kőrösön szilvából főzték, de rendszerint idegenekről is vásárolt szilvapálinkát a városi tanács. Erre vonatkozóan érdekes adatok ismeretesek. A város jeles emberétől az 1766/67-es adóesztendőben N. Balla Gergely Uramtól vettem egy Akó Szilva Pálinkát a Közönséges Házhhoz 10 forint összegben – jegyezte fel a számadó második bíró.⁹⁰

Tehát, a civis és kisnemes gazdák is főztek pálinkát szilvából, amit latinosan szilvóriumnak (szilvapálinka) mondtak. A városi tanács előjárói, köztük a számadó második bíró is eladta a városnak a pálinkáját és saját hasznára könyvelte el a vásárlást, mint ismeretes 1776-ban, 1803-ban.

Mint utaltunk is rá, s a számadaskönyvek kimutatása is igazolja, Felső Magyarországról jelentős mennyiségű pálinkát hoztak Nagykorörsre A közeli-távoli környékből is jelentős felhozatal történt. Megállapítható, hogy a zsidóság is jelentős kereskedelmet bonyolított le. A zsidó kereskedők mellett zsidó vállalkozók is megjelentek Nagykorörsön, akik bérbe vették a pálinkafőzést. A zsidóság megtúrt állapotban volt 1840-ig, majd egyre liberalizálódott helyzetük, egészen az 1867-ben kibocsátott vallás- és egyházügyi emancipációs rendelet nyomán bekövetkezett biztos polgári státuszig, magyar állampolgárságig.⁹¹ A 18. század végétől vállalkoztak a pálinkafőzésre is. Ismeretes például, hogy 1799-ben Szajori [Szajol] Sido Palinkát főzvéen köteleztetett fizetni az Ns Tanács Determinatiojából 4,30, 1800-ban Szelén lakó de itt Palinka főzéssel gazdálkodó Jakab Abraham Zsidó, a' ki Katona Istváynál főzte a' Palinkát fizetett Arendát 4,30 [...] Törtelyi Zsidó Bernát Ábrahám, a' ki N Dobos Pál Ur Házánál főzte iden az Palinkát, ezen mód szerint fizetett, mint tavaj is 4,30.⁹² Ugyancsak a szelei zsidó Ábrahám Jákob Szelei 'Sidó itt való pálinka főző kazánnyától fizetett 1802. december 1-jén 4 forint 20 krajcárt adót Nagykorös város pénztárába. A helyben lakó Rothbaum Sámuel is foglalkozott pálinkafőzéssel. Ez derül ki a városi tanácshoz 1837. január 7-én benyújtott panaszából.⁹³

⁸⁷ *A' Palinka Háznak allyat meg rakó Kőművesnek fizettem f. 1,65 ½ – jegyezte fel 1767. augusztus 9-én a kőrösi számadóbíró. PML NKV SzK 1766/67.*

⁸⁸ MNL PML NkV Tan. Végrendeletek (XIX. sz.) 412. sz.

⁸⁹ MNL PML NkV Végrendeletek (XIX. sz.) 284. sz.

⁹⁰ Balla Gergely a nevezetes Nagykorös város krónikáírója, aki az 1750-es években nemesi armális birtokába jutott, s a mezőváros kiemelkedő előjárója volt. Adószedő második, majd főbírónak is megválasztották. Benkó 1908.

⁹¹ Novák 2002: 109–110.

⁹² MNL ML NkV 17998/9. 1799. jan. 20.; SzK 1800/01. 1800. nov. 22.

⁹³ MNL PML NkV Tan. jkv. 1835-1837. 28. sz. 200-201. pag. Vö. Novák 2002: 62–63.

Összegzésként hangsúlyozni szükséges, hogy a 16–17. században a Kárpát-medence szőlőtermesztő vidékein a borkészítés, a bor tisztulása során keletkezett szesz-tartalmú üledék, a söprő volt az égetett szeszestital, az égettbor alapanyaga, de egyes példák szerint gyümölcsből, a szilvából is „égették”. A 17. század második felétől már az alföldi mezővárosok – így Kecskemét és Nagykőrös is – rendre felvásárolta a Felső-Magyarországról, Pozsony, Trencsén, Komárom, Nyitra, Bars, Hont, Nógrád, Zólyom, Gömör és Kishont vármegyékből ide szállított tömény szeszest italt, a pálinkát. Azt, hogy *jó minőségű*, fogyasztható termék volt, bizonyítja kelendősége, s az, hogy a városi hatóságoknak jelentős haszna származott annak kiméretetéséből, forgalmazásából. A tömeges árubehozatal döntően ahhoz járult, hogy az égetett szeszestital terminológiájában változás, illetve módosulás következett be. A 18. század folyamán egyöntetűen a pálinka név vált megnevezéssé, lassan kiszorítva az égettbor nevet. A szilvából főzött nagy mennyiségű szesz tette egyetemessé a pálinka név meghonosodását az Alföldön, közelebbről Nagykőrösön és közeli-távoli vidékén.

A szeszestital minőségét a gyümölcs aromája és a szeszfoka határozza meg. Tulajdonképpen a szőlő és gyümölcs íze alapvetően fontos, de hogy az érvényesüljön, megfelelő szeszfok szükséges. Az ital szeszfoka, erőssége – bódító, alkalmasint gyógyító hatása – tette alkalmassá az égettbor és pálinkát, hogy kedvelt legyen mindenki számára, s ezért is következhetett be a terminológiai váltás, a pálinka név egyedülivé válása, amely valójában szintén égetéssel, főzéssel készült.⁹⁴

A korabeli források a szeszfokra nem utalnak, viszont erősnek kellett lennie, hogy kellő bódító hatást kifejtessen, „élvezhető” legyen. A 17. századi történeti adatok bizonyossága szerint a tatárok és törökök nagy mennyiségben itták az égettbor, mint írták a dokumentumok, egyesek „telhetetlenül”. Ha nagyon erős ital lett volna, bizonyára nem fogyott volna mértéktelenül az égettbor. Gyengébb szeszfokú lehetett, de íze kellemesnek bizonyulhatott, ami növelte fogyaszthatóságát.⁹⁵

A 19. század második felétől már üzemszerűen főzték a pálinkát.⁹⁶ Sorra létesültek szeszfőzdek, szeszgyárak, ahol már nem csak szilvából és borsöprőből, hanem különböző gyümölcsféle cefréből, gabonából, burgonyából, cukorrépa melaszából, s másokból „égették”, azaz főzték a pálinkát. Érdekes módon, a szláv erdetű pálinka szó tradicionális magyar terminológiává alakult a 18–19. században. Felső-Magyarországról,

⁹⁴ Lásd: Balázs 2012.

⁹⁵ A 19. század közepén, a szabadságharc bukása utáni osztrák önkényuralom idején alapvető változások következtek be a szeszfőzés terén is. Állami monopóliummá vált a szeszfőzés, a sora alakuló szeszfőzdek jelentős adóbevételt hoztak és jelentenek a finánc szervezetnek, állami, pénzügyőri hatóságnak. A 20. században a szeszfőzdek Magyarországon a gyümölcscefre fajtájától függően 50-52 szeszfokos pálinkát állítanak elő. Vélhetően a korábbi évszázadokban ilyen erős szeszestital nem készült. A szeszfokra és annak mérésére vonatkozóan történeti adatok nem ismeretesek. A kiegyezés (1867) után fellendült nagyüzemi termelés érintette a szeszfőzést is. Vállalkozások sora jött létre az 1870-es évektől. Az állami monopóliumot képező szeszadó a pálinka szeszfokát is érintette. A szeszfőzdek 50 szeszfok körüli erősségű pálinkát állítottak elő. Balázs 2012.; Herczegh 2005.

⁹⁶ Itt említjük meg, hogy Nagykőrösön a konzervgyár elődjének számító Gschwind-féle szeszgyár 1895-ben létesült. Novák 2008: 131.

Felföldről a korábbi évszázadokban e vidékre magyar (palóc) és szlovák kereskedők által szállított pálinka nevében is magyarrá vált. Ezért is minősülhet Hungarikumnak.⁹⁷

Irodalom

BALÁZS Géza

2012 *Nagy párlat- és pálinkakönyv*. Budapest: Inter Nonprofit Kft.

BENKÓ Imre

1908 *Nemes családok Nagykőrösön 1848 előtt*. Nagykőrös.

BÉL Mátyás

1992 Gömör vármegye leírása (1749. Bél Mátyás latin nyelvű munkáját Tóth Péter fordította. 66–67. Debrecen. /Gömör Néprajza XXXV./

Debrecen város magistratusának jegyzőkönyvei

1983 *Debrecen város magistratusának jegyzőkönyvei 1556/57*. Ford. P. Szalay Emőke. Debrecen. /A Hajdú-Bihar Megyei Levéltár forráskiadványai 7./

FÉNYES Elek

1756 *Geographiai szótár* I. Pest.

HERCZEGH Mihály

2005 *Pálinkafőzés Hódmezővásárhelyen*. Hódmezővásárhely.

KÁLDY-NAGY Gyula

1971 *Kanuni devri Budin tahrir defteri (1546–1562)*. Ankara. Ankara Üniversitesi dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi n Yayınları 177.

A magyar nyelv történeti-etimológiai szótára

1976 Benkő Lóránt (főszerk.): *A magyar nyelv történeti-etimológiai szótára* III. Ö-ZS. Budapest: Akadémiai Kiadó.

MARTON Szabolcs

2014 *Mindennapi italunk – Italok és az italozás kulturtörténete*. Budapest. Design Könyvkiadó.

N. NAGYVÁTHY János

1820 *Magyar házi gazdaasszony*. Tekintetes Nemes Szala Vármegye táblabírója által Pesten, Trattner János Tamás betűivel és költségeivel.

NOVÁK László Ferenc

1975 *A szőlő Albertirsa és Pilis hagyományos telekrendszerében és üzemszervezetében*. 231–275. Szentendre. Studia Comitensia /Tanulmányok Pest megye múzeumaiból 3./

1977 Gyoma településnéprajzi viszonyai és hagyományos paraszti gazdálkodása. In: Szabó Ferenc (szerk.): *Gyomai tanulmányok*. 506–574. Gyoma.

1979 Nagykőrös mezőváros önrendelkezése (az 1747. és az 1817. évi statútumok). In: Ikvai Nándor (szerk.): *Fejezetek Pest megye történetéből* I. Szentendre: Studia Comitensia /Tanulmányok Pest megye múzeumaiból 7./

1994 Nagykőrös története és néprajza a XIX. század közepéig II. *Nagykőrös Város Monográfiája* I. Nagykőrös.

1999 Kerámia Nagykőrösön. *Az Arany János Múzeum Kiállítási Monográfiája* III. Nagykőrös.

⁹⁷ Balázs 2012.

- 2002 *A zsidóság Nagykőrösön (XVII–XX. század)*. Nagykőrös. /Az Arany János Múzeum Kismonográfiái 13./
- 2005 Mária Terézia úrbéri összeírása Pest-Pilis-Solt vármegyében. *Archivum Musei de János Arany nominati II*.
- 2006a Redempció. A jobbágy megváltakozás két útja Zounuk. *A Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Levéltár Évkönyve 21*. 9–23.
- 2006b Pest-Pilis-Solt vármegye népe a XVIII. században. *Archivum Musei de János Arany Nominati III*.
- 2008 Hej, Nagykőrös híres város ...! *Nagykőrös város kismonográfiája. Az Arany János Múzeum Kiállítási Monográfiái IV*. Nagykőrös.
- 2010 Gömöri szlovák jobbágyok Mária Terézia korában. In: Eva Krekovičová-Alžbeta Uhrinová-Mária Žiláková (szerk.): *Kontexty Identity Jubilejný zborník na počesť Anny Divičanovej. Az identitás összefüggései. Köszöntő könyv Gyivicsán Anna tiszteletére*. 299–310. Békešská Čaba-Békéscsaba.
- 2011 Nagykőrös az Oszmán Birodalomban. Adatok Nagykőrös XVII. századi néprajzához. *Ethnographia*, 123. 439–442.
- 2012 Adatok Gömör néprajzához a 18. századból. In: Tóth Arnold (szerk.): *Néprajz – Muzeológia. Tanulmányok a múzeumi tudományok köréből a 60 éves Víga Gyula tiszteletére*. 590–610. Miskolc.
- 2012–2013 Szőlészet és borászat, borforgalom Nagykőrösön a 17–18. században. *Agrártörténeti Szemle* LIII–LIV. 41–80.
- 2013 Pálinka vagy égettbor? *Forrás* XLV.10. 81–101.
- 2015 *A Három Város néprajza*. Debrecen: Debreceni Egyetem Néprajzi Tanszék, /Studia Folkloristica et Ethnographica 60./
- 2018 Kecskemét, a Három Város gyöngyszeme. Történeti-néprajzi barangolások az elmúlt évszázadokban. *Forrás* 50. 2018. július-augusztus. 80–99.
- 2020 Zöldség és gyümölcs a Duna-Tisza közti Homokhtáság középső vidékén a XVII–XVIII. században. *Forrás* 52. 7–8. (Ember és természet). 39–63.
- SZOKOLAI István
- 1856 *Az Úrbéri Törvényszékek tendői és a volt Jobbágy és Földesúr közti jogviszonyoknak s azok Rendezésének ismertetése*. Pest.
- ZOLTAI Lajos
- 1904–1905 Debreczen a török uralom végén: a város háztartása, 1662–1692. *Magyar Gazdaságtörténelmi Szemle* X–XI.

Novák László Ferenc

MTA doktora, néprajzkutató történész, geográfus

e-mail: novaklf47@gmail.com

László Ferenc Novák

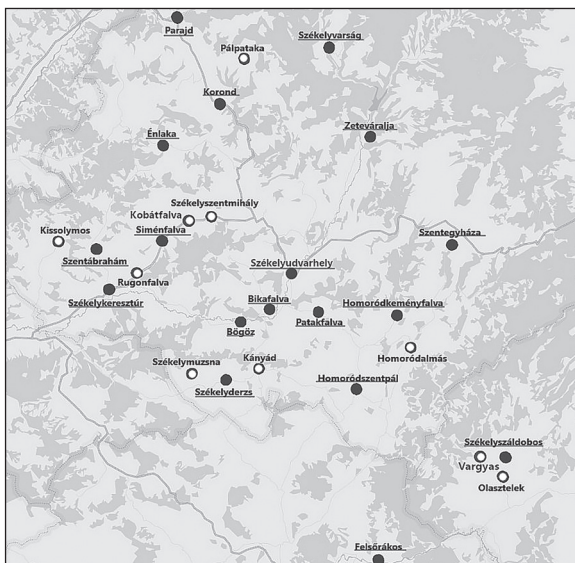
A Hungarian alcohol: brandy and pálinka in historical-ethnographic sources

Pálinka as a hard drink is a specific Hungarian product. In Hungary hard drink is known since the 15th century by the name of *aqua vitae*. This term occurred later as well, and usually referred to delicate pálinka seasoned with anise and artemisia that had a medical effect as well, which contributed to its popularity.

In Nagykőrös and Kecskemét (market towns of the Great Hungarian Plain, in East-Central Hungary) in the 16th–17th centuries pálinka was distilled from draff, that was the reason why it was called literally 'burnt wine' (*vinum crematum*). The spirit named *pálinka* occurred at the end of the 17th century in this area via merchants from the counties of Upper Hungary (now Slovakia). It was originally made from cereals and then from fruits (especially from plum), since in the northern parts of the country there were no vineyards. Rich historical documents from Nagykőrös testify how important its consumption during the Ottoman rule was. Although the magistrate of the market town did not have its own vineyard, but via purchase (from Baranya county and the southern parts of the Mátra Hills) as well as from the wine tax of the local population it distilled draff and sold the product profitably. Historical sources also prove that from Upper Hungary (from Gömör and Kishont counties) merchants imported considerable amount of pálinka. The market town bought it from them by the gross, since it yielded large profit. The market town had pubs where wine and pálinka were sold. Consumption increased when in the 18th century the emperor's military troops resided in the town. *Pálinka* is a word of Slavic origin, which turned into a Hungarian spirit. As it was originally made from fruit, in historical sources pálinka was referred to as *silvorum*.

Népi gombászat Udvarhelyszéken

KUTATÁSTÖRTÉNETI ELŐZMÉNYEK



1. kép. Térkép Udvarhelyszékről a főbb kutatópontokkal, melyek közül aláhúzással jelöltem azokat, ahonnan több az adat

Majd három évtizede – 1993 s 2020 között, hosszabb megszakításokkal – végzett terepmunka alapján igyekszem körvonalazni az anyaszéki magyar népcsoport etnomikológiai térképét. Gomba és népi kultúra kapcsolatát vizsgálva sok érdekességet kell számba vennünk, ha a vizsgált tájegység Udvarhelyszék. Mintegy három évet (1982-től 1985-ig) éltem Székelyudvarhelyt és Székelykeresztúron, sokat járva a vidéket. Főleg egykori magyar és biológia szakos tanárkollégák, tanítók, erdészek, szarvasgombászok, toplászok, néprajzosok (név szerint csak néhányukat említem meg ezenen-

nel: Kovács János, Forrai Tibor, Sánduly Lajos, Kovács József, Szabó László, Fekete Oszkár, Pálfalvi Pál, Demeter Éva, Róth András Lajos, Gazda Enikő, István Lajos, Gub Jenő, Szócs Lajos, Máthé Árpád és Béla, Berky Sándor, Tamás Ernő) segítettek munkámat adatokkal, adatközlők ajánlásával régebb; újabban pedig a László Kálmán Gombászegyesület gombásztáborai alkalmával mozdíthattam elé kutatásaim (Parajdon 2014-ben, Székelyvárságban és környékén 2020-ban).

A kutatástörténet szempontjából is fontos hely illeti meg e vidéket. Levéltári adatok és főképp a Cziráky-féle összeírás a 19. század első feléből (1820) a gomba székelyföldi táplálék- és jövedelemkiegészítő szerepének jelentőségéről szólnak. Az első kifejezetten etnomikológiai tanulmányt alulírott közölte 1994-ben, ennek az előzménye előadásként hangzott el 1993. május 15-én egy a Kriza János Néprajzi Társaság által szervezett – *Növény és kultúra* címmel Székelyudvarhelyen tartott – etnobotanikai tudományos tanácskozáson.¹ A háromszéki Sepsikőröspatak etnomikológiai vizsgálata kiindulópontot jelentett, azóta kutatásaimat kiterjesztettem a magyar nyelvtérület nagy részére, persze a legtöbbet az erdélyi helyzet felmérésén dolgoztam. Az

¹ Zsigmond 1994/95.

egykori Udvarhely vármegye területén nem állt módomban olyan alapos, részletekbe menő etnomikológiai felmérést elkészíteni, mint Sepsiszéken, de például Patakfalván, Bikafalván, Énlakán, Felsőrákoson, Bögözben, Varságon, Korondon, Parajdon, Homoródkeményfalván, Homoródszentpálon, Szentábrahámban, Szentegyházán sikerült viszonylag alaposan utánanéznem a népi gombászatnak. Nem csupán három-négy ajánlott, s ugyanannyi véletlenszerűen kiválasztott adatközlőt kérdeztem ki, hanem gombásztam is az ottaniakkal, illetve konzultáltam helybeli vagy környékbeli gombaismerőkkel. Csakis ekképp vállalkozhattam az itteni népi gombászat kutatásának megalapozására.

Az udvarhelyszéki etnomikológiai kutatások folytatásában Gub Jenő előzetes eredményeire támaszkodhattam, aki az egész Sóvidéken végzett etnobotanikai felméréseket,² s a népi gombaismeretre is kitért. A székelyföldi gyökerekkel rendelkező Kicsi Sándor András elsősorban nyelvészeti szempontú etnomikológiai munkáiban foglalkozott területünkkel.³ Az udvarhelyszéki etnomikológiához számos további fontos adalék található egy sor szerzőnél, különösen a helytörténeti munkákban.⁴

Külön említést érdemel Udvarhelyszék vonatkozásában a taplófelhasználás kutatása. Erdélyi taplósapkáról már 1754-ből van adatunk, de azt nem tudjuk, hol készült és azt sem, hogy készítőjének foglalkozása volt-e a toplászat.⁵ Az eddig első magyarországi adatként ismert utalás a toplászatra – 1829-ből⁶ – csak a sapkakészítést, valamint a „gályadugászat” céljára történő taplógyűjtést említi. Egy 1879-es műben esik szó az erdélyi, ezen belül a sóvidéki taplászatról, mely ekkor főleg taplóbegyűjtést jelent.⁷ 1884-ből van adatunk arra, hogy csíkszeredai és székelyudvarhelyi leányiskolások foglalkoznak taplómunkák előállításával. Orbán Balázs is Korondot emlegeti a taplógomba-feldolgozás központjaként, de szől meglétéről Farkaslakán, Székelyudvarhelyen és Csíksomlyón is.⁸ A taplógyűjtés a gyógyszertárak, illetve a hajóipar számára rég megszűnt, de szerencsére néhány mester kezén máig megmaradt ez a kihalófélben lévő népi mesterség.⁹ Egyre többféle termék készül, lépést tartva a korrallal, a változásokkal. A hagyományosnak mondható kalap, sapka, terítő, falvédő, táska (stb.) mellett manapság például már nyakkendő, hűtőmágnes is készül. Ugyanakkor a régi árucikkek közül több – például labda, lábbeli, gyufatartó, kefetartó, újságtartó stb. – már nem, vagy alig kapható. Újabban egy olaszországi cégnek is gyűjtene, készítenek nyersanyagot, melyet ott (vegyi eljárásokkal) tartósabbá és az állatbőrhez

² Gub 1993; 1994; 1996.

³ Kicsi 2009.

⁴ Például Mátyus István (1787), Orbán Balázs (1869), Bartha Éva (2010), Csergő Bálint (1995), Ferencki Géza (1961), Frendl Kata (2001, 2002), Gaal Olga (1943), Gáspár Gyula (1944), Gerendás Lajos (1996), Gunda Béla (1966, 1967, 1982, 2001), Hankó Vilmos (1993), István Lajos (1980, 1991, 1994, 2008), Jakab Elek (1883, 1896), László Gábor (1957), Mészáros Ágnes (1998), Moesz Gusztáv (1908, 1929), Nagy Imre (1936), Radványi Antal (1912), Szócs Lajos (1997, 2008), Tófalvi Zoltán (1993), Papp és szerzőtársai (2017).

⁵ Szabó T. 2005: 915.

⁶ Csaplovics 1829: 107.

⁷ Kozma 1879: 264.

⁸ *Székely Nemzet* II. évf. (1884) jún. 21.; Jakab 1896.

⁹ Részletesebben: Zsigmond 2020b: 23–57.



2. kép. Korondi taplókalap (Zsigmond Győző felvétele)



3. kép. Korondi hűtőmagnes (Zsigmond Győző felvétele)

hasonlóan használhatóvá tesznek. A bükkfataplót felhasználva ipari árut, használati cikkeket gyártanak. A téma és kutatásának elismerése egyaránt, hogy a legutóbbi könyvben Amerikában közzé tett összefoglalás a világ népi gombászatáról számottevő teret szentel a korondi taplószatnak, a magyar etnomikológiai eredményeknek.¹⁰

A továbbiakban (főként saját terepmunkámra alapozva), vázlatosan tekintem át, milyen etnomikológiai érdekességek kapcsolhatók Udvarhelyszékhez. A népi gombászat felmérését a begyűjtött gombák, színes fényképek, határozókönyvek és az általam összeállított kérdőívre adott válaszok alapján, többnyire a helyszínen történt azonosítást követően végeztem.¹¹

TERMÉSZETI-GAZDASÁGI VISZONYOK¹²

A természeti környezet (hegy-és dombvidék erdőkkel, legelőkkel, kevés szántóval és lentebbi részeken elég sok gyümölcsösrel) az udvarhelyszéki falvak esetében általában kedvezőnek mondható a gombatermést illetően, azzal a megjegyzéssel, hogy elsősorban hegy és domb, illetve magas fennsík uralja a vidéket. A gomba gyakori étel az itteniek számára, de inkább kiegészítő táplálékként fontos; viszonylag sokan élnek vele, s az utóbbi évtizedekben egyre nagyobb a természet, nem vadon termő gombák fogyasztásának súlya a lakosság körében.

A központi fekvésű, „anyaszék”-nek nevezett Udvarhelyszék az Erdélyi-medence délkeleti részében jelenleg már csak néprajzi-történeti táj. 2021-ben nagyobb része Hargita, kisebbik Kovászna megyéhez tartozik az Olt és a Maros mellékfolyóinak (leg-

¹⁰ Dugan 2011.

¹¹ A meghatározásban segítségemre szolgált a 2004-ben, az ELTE-TTK tanfolyamán szerzett gombaszakellenőri képesítségem.

¹² Elekes–Hermann 2008.

jelentősebb közülük a Nagy-Küküllő) vidéke. Medencéit, völgyeit, dombjait, hegyeit erdők, legelők, kaszálók, kevésbé szántóföldek borítják. A folyóvölgyek földje termékeny, de a hegyes részek sárga agyagos talaja már jóval kevésbé. A havasok zömét itt a vulkanikus eredetű Hargita alkotja. A szék területén a barna erdőtalajok csoportjához tartozó talajtípusok a legelterjedtebbek. Gombában viszonylag gazdagnak számít a vidék, ez például *Népi gombászat a Székelyföldön* kötet, valamint a *Moeszia Erdélyi Gombász* mikológiai-etnomikológiai szaklap itteni vonatkozású fajlistáiból is kiderül.¹³

Az adattárban Udvarhely és vidéke minden járása szerepel, beleértve a Homoród mentét és Erdővidék egykori Bardócszék részét, melyek ugyancsak az egykori anyaszékhez tartoztak.

NÉPI GOMBAISMERET¹⁴

Gazdag, változatos az itteni gombanévhasználat. A többi tájegységünkhöz viszonyítva itt a gombaismeret átlagon felüli, s a gomba folklórja úgyszintén. Egyik gombás foglalkozás, a *toplászat* egyedülálló, és nem csupán a magyar nyelvterületen.¹⁵

Bizonyos itteni felhasználási formái a gombának (étel, nyersanyag) kivételesek, ritkák. A sokféle gombát ismerő falvak átlaga a magyarságnál 25–30 körüli faj. Síkföldi, erdő nélküli falvak esetében 4–8 lehet az átlag. A magyarság népi gombaismerete közepesnek, helyenként átlag felettinek mondható.¹⁶ Ez utóbbi a gombatermés számára kedvező természeti körülményekkel rendelkező magyar falvak viszonylatában, mint amilyen a Székelyföldön például több csíki és udvarhelyszéki falu is: Csíkszentmihály, Csíkszentmárton, Homoródszentpál, Korond például, hol 35–40 faj ismerete az átlag.

Csíkban (és Kászonban) 112, az alakváltozatokkal együtt (+16) 128 népi gomba-nevet ismernek. 72 faj ismert, tucatszáznál kevesebb a nem azonosított, illetve csupán valószínűleg ismert faj.¹⁷

Sóvidéken 57 néven kb. 44 gombafélét ismernek, hasonló a helyzet a marosszéki Nyárádmentén (a nevekben viszont elég sok a különbség). A nem túl messzi Szeben környéki románoknál 10–13 körülre becsülöm az átlagot. A Mokánység románjai úgy 15 néven kb. 20 féle gombát ismernek eddigi kutatásaim alapján. Kalotaszegen több mint 50 gombafajt 100 körüli néven, Háromszéken mintegy 80 fajt kb. 210 néven jelölnek a helybeliek.¹⁸

Több mint 69 gombafajt mintegy 132 néven neveznek meg az udvarhelyszékiek, köztük van másol nem, vagy alig előforduló népi gombanév is. Több olyan eset is volt, amikor nem sikerült azonosítani a név megfelelőjét. A jó magyar átlag fölöttinek

¹³ Zsigmond 2011: 277–282.; Pál-Fám et al. 2018.a; 2018b.

¹⁴ Lásd még Zsigmond 2011; 2020b.

¹⁵ Zsigmond 2011: 157–184.

¹⁶ Zsigmond 2009: 22.

¹⁷ Zsigmond 2019: 753.

¹⁸ Zsigmond 2015: 595.; 2017: 1044.

felel meg az udvarhelyszéki gombaismeret, azaz a jó gombatermő magyar tájegységekhez viszonyítva is az élen a helye.

Több udvarhelyszéki gombanév Gyergyóhoz, illetve Csíkhöz (például *tinótortya*), Maroszékhez (például *hirib*), valamint Háromszékhez (például *medvegomba*) kapcsolható. Így is megmutatkozik ezen székek közelsége, illetve a többé-kevésbé egymáshoz tartozás.

Mintegy 35 olyan gombanév fordul itt elő, mely sehol máshol a magyar nyelvterületen (*barátfüle*, *betyár(gomba)*, *bokoraljú*, *bükkfafehér*, *cérnagomba*, *cigányfaszú gomba*, *cigánygomba*, *csoportos pereszke*, *erdeji lófing(gomba)*, *erdői csiperkegomba*, *fenyőaljú csiperke*, *harangozógomba*, *kékgomba*, *köblös*, *lópoc*, *lópotty*, *lótrotty*, *pallaggomba*, *parlaggomba*, *peh(h)eteg*, *pesztrecgomba*, *pisztiri*, *pisztirigomba*, *pisztiriszgomba*, *poroncsolatgomba*, *sarjúcspiperke*, *sereges pereszke*, *szemapasztó*, *szilvafaaljú gomba*, *szőrösgomba*, *tinótrotty*, *tövesgomba*) és 11 mely máshol szinte egyáltalán nem (*békagomba*, *farontógomba*, *fehér lasa*, *feketegomba*, *fődi lasa*, *gyomorgomba*, *gyűrűsgomba*, *lófaszgomba*, *lópocok*, *mérges galóca*, *piros gomba*).

1. Táblázat. Centrális (közismert) gombafajok Udvarhelyszéken:

Elnevezés	Latin név
<i>csiperke</i> stb.	<i>Agaricus</i> spp.
<i>diszn(y)ógomba</i> , <i>disznókeserű</i> stb.	<i>Lactarius vellereus</i>
<i>hirip</i> , <i>hirib</i> , <i>medvegomba</i> stb.	<i>Boletus edulis</i> , <i>B. reticulatus</i>
<i>kékhátú</i>	<i>Russula cyanoxantha</i>
<i>galambgomba</i>	<i>Russula</i> spp.
<i>keserűgomba</i>	<i>Lactarius piperatus</i>
<i>szegfűgomba</i>	<i>Ramaria</i> spp.
<i>lasa-</i> , <i>bükkfa(gomba)</i>	<i>Pleurotus ostreatus</i>
<i>lófing(gomba)</i> , <i>lópotty</i> stb.	<i>Lycoperdon</i> , <i>Bovista</i> , ...
<i>őzláb(gomba)</i> <i>gyűrűsgomba</i> stb.	<i>Macrolepiota procera</i>
<i>rókagomba</i>	<i>Cantharellus cibarius</i>
<i>fűgomba</i>	<i>Marasmius oreades</i>
<i>topló</i>	<i>Phellinus</i> , <i>Fomes</i> , <i>Polyporus</i> spp., ...

A *csiperke* (*Agaricus* spp.) erdei és mezei fajokat egyaránt jelöl területünkön, ami elég ritka a magyar nyelvterületen. *Pallaggomba* elnevezése eddig csak Székelyvárságból került elő. Centrálisnak inkább a mezei fajok, s főleg az *Agaricus campestris*, a mezei *csiperke* számít.

A mezei szegfűgomba (*Marasmius oreades*) itteni *fűgomba* elnevezése a legelterjedtebb. Közismert, közkedvelt gomba.

Az erdei galambgombák közül (*Russula* spp.) hasonlóképp népszerű kettő: a kékhátú (*Russula cyanoxantha*) és a varashátú galambgomba (*Russula virescens*). Népi



4. kép. Korallgomba (Málnási András rajza)

neveik: *galamb(gomba)*, *kékhátú*, *kékhátú gomba*, *kék-gomba*, illetve: *galamb(gomba)*, *galambhátú*, *zöldhátú*.

Az egyik legkedveltebb és legismertebb a fehér (s kevésbé a zöldülő) tejű tejelögomba, a *keserű(gomba)*. Túróval ízesítve széken sütötték. Annyira fontos a *keserű* erre, hogy a vele összetéveszthető is közismertnek számít, a pelyhes keserűgomba (*Lactarius vellereus*), melyet mérgezőnek tartanak. Nevei: *diszn(y)ógomba*, *disznókeserű*, *tinórugomba*, *őzgomba*. Azt mondják: *Gyérebb a recéje, mint a keserűnek*.

A kései laskagomba (*Pleurotus ostreatus*) neve itt: (*ősi*) *las(k)a(gomba)*. Ehető, gyakori, kedvelik is sokan.

Több néven nevezett gomba itt is a sokféle pófeteg: *peh(h)eteg*, *lőfing(gomba)*, *lópocok*, (*lő*)*poc*, *lópotty*. E szék lakói – hasonlóan más székbeliekhez – csak újabban kezdték fogyasztani, több helyen is.

Egyik legjellegzetesebb régóta ismert gomba a korallgomba, főleg a sárga meg a rózsáságú. Sok népi neve van e nemzetségnek: *szegfűgomba*, *szögfűgomba*, *kakastaré(j)*, *seprűgomba*, *úrígomba*, *szarvasgomba*, *csirkeláb(gomba)*, *parlaggomba*. A felsoroltak közül egyik elnevezés Udvarhely vidékére sajátosnak mondható. Kivételesen hadd utaljak egy történetre is ezzel kapcsolatban. A Sepsiszentgyörgy közeli erdőben, a Bíróné fölött gombásztam egy kisebb csoporttal, mikor találkoztunk egy nem hozzánk tartozó, kerékpárral gombászó idősebb emberrel, kivel szóba elegyedtem. Többek közt említette, hogy szegfűgombát is szedett. Akkor én megjegyeztem, hogy ezek szerint nem idevaló, hanem Kányád, vagy Székelyderzs környéki, de mindenképp udvarhelyszéki. Nagyon elcsodálkoztam, én pedig megörültem, hogy jól tippeltem, mert Derzs szomszédjából, Székelymuzsnából való volt.

A nagy őzláb(gomba) (*Macrolepiota procera*) errefelé is csak újabban vált ismertté, főként *őzláb(gomba)*, *őzlábú (gomba)* néven. Ritka elnevezése a *gyűrűsgomba*, mely Szentegyháza és környékét kivéve csak a Mezőségen fordul elő.¹⁹

Az ízletes és a nyári vargánya (*Boletus edulis*, *B. reticulatus*) esetében a *hirib*, *hirip* név és változatai a leginkább elterjedtek. Sokan szedik és fogyasztják (bár nem mindenhol és nem minden gombászó). Nem különítik el a nyárit és az őszit. Más itteni (ritkábban használt) nevei: *medve(gomba)*, *tinótort*, *medvetalp*, *hiribgomba*, *tinórú(gomba)*.

Az errefelé ugyancsak nagyon népszerű sárga rókagomba (*Cantharellus cibarius*) itteni elnevezései: *róka(gomba)*, *róuka(gomba)*.

A hungarikumnak számító *toplászat* (a bükkfatapló, *Fomes fomentarius* és a nyírfatapló, *Piptoporus betulinus* népi feldolgozása) a Sóvidéken, Korondon lett csupán külön népi mesterség, illetve népművészeti ág.²⁰ A bükkfatapló udvarhelyszéki népi nevei: *bikfatapló*, *toplógomba*, *bükkfagomba*.

¹⁹ Zsigmond 2020b: 156.; Zsigmond 2010b: 339.

²⁰ A mesterséget bemutató kiállítás Sepsiszentgyörgyön, a Székely Nemzeti Múzeumban található. Az anyag összegyűjtésében a korondiak és e tanulmány szerzője oroszlánrészt vállaltak.

2. táblázat. Perifériális (kevésbé ismert) gombák Udvarhelyszéken²¹

Kistáj		Elnevezés	Latin név
Erdővidék	a/	kenyérgomba	Lactarius volemus
		lasagomba	Pleurotus ostreatus
		gebegomba	Armillaria mellea
		péterfaszúgomba	Morchella sp. vagy (és) Ptychoverpa sp.
	b/	fűzfagomba	Laetiporus sulphureus
Homoród mente	a/	béka gomba	Coprinus spp. kivéve a C. comatust
		betyár(gomba), bolondgomba, fenyőaljú csiperke	Agaricus sylvaticus, (A. sylvicola, A. langei, A. essettei)
		fenyőgomba	(Lactarius deliciosus v. deterrimus)
		gébegomba	Armillaria mellea
		gyilkos galóca	Amanita muscaria
		kucsmagomba	Morchella, Ptychoverpa spp.
		lófasz gomba	Phallus impudicus
		pisztiri gomba, pisztiri	Polyporus squamosus
		szenyőrgygomba	Calocybe gambosa
	légyölő gomba	Amanita muscaria	
	b/	piros gomba,	(Russula rosea), ?R. emetica
		sarjúc csiperke	? Agaricus sp.
		szü gomba	Corydalis cava gumója ²²
tövesgomba		(Agaricus deliciosus), ? Agaricus sp.	
Nyikó mente ²³	b/	légyölő (gomba),	Amanita muscaria
		piszpiric	Polyporus squamosus
		szilvagomba	? Entoloma clypeatum
		tővisajjú	? Calocybe gambosa, ? Entoloma clypeatum

²¹ A zárójeles latin gombanévt az jelzi, hogy az azonosítás nagy valószínűséggel helyes, a kérdőjel pedig, hogy bizonytalan, megerősítésre vár.

²² Hollós 1911: 112.

²³ Nem, illetve kevésbé tudnak itt, a máshol közismert őzlábgombáról. (Macrolepiota spp.).

Kistáj		Elnevezés	Latin név
Sóvidék	a/	csoportos pereszke	Lyophyllum connatum
		fenyőalja	Lactarius deterrimus, Lactarius deliciosus
		fődi lasa	Lepista nebularis
		harangozógomba	Coprinus (C. atramentarius, C. micaceus, C. comatus)
		légygomba	Amanita muscaria
		nyári lasagomba	Pleurotus pulmonarius
		nyírfatopló	Piptoporus betulinus
		pisztiric	Polyporus squamosus
	b/	bükkfafehér	egyféle Fomes fomentarius
		sátángomba	Amanita phalloides ²⁴
		erdeji lófung(gomba)	Lycoperdon perlatum
		erdőji csiperkegomba	Agaricus sylvaticus
		farontógomba	Merulius lacrymans
		mátégomba	(Leccinum rufum)
		németbőr	a Fomes fomentarius fa felőli belső része
		poroncsolatgomba	Phallus impudicus ²⁵
		szilvafagomba	? Phellinus tuberculatus
		szilvafatopló	? Phellinus tuberculatus
		szőrősgomba	Lactarius torminosus

²⁴ Gub 1996: 75.

²⁵ Gub 1994: 197.

Kistáj	Elnevezés	Latin név
Udvarhelyszék (külön említett tájegységei kivételével)	bokoraljú	Calocybe gambosa
	cigányfaszú (gomba)	Morchella deliciosa, Verpa bohemica
	cigánygomba	(Coprinus spp.) esetleg kucsomagomba is (főleg Morchella deliciosa)
	fehér lasa	Lyophyllum connatum
	feketegomba	Morchella spp.
	fenyőaljú, fenyőgomba	(Lactarius deterrimus, L. deliciosus), ? ²⁶
	ganyégomba	Coprinus, Panaeolus spp.
	fenyőaljúgomba	Lactarius deterrimus, L. deliciosus
	gebegomba	Armillaria mellea
	a/ gévagomba, gévegomba, sárga géve	Laetiporus sulphureus ²⁷
	gyomorgomba	?
	kucsomagomba	(Morchella deliciosa)
	légygomba	Amanita muscaria
	ökörnyelv	Sarcodon imbricatus ²⁸
	pisztiriszögomba, pisztiric(gomba)	Polyporus squamosus
	süveggomba	Morchella spp.
	szentgyörgygomba	Morchella deliciosa és Calocybe gambosa ²⁹
	szilvafaaljú gomba	Calocybe gambosa
	tintagomba	Coprinus comatus ³⁰ , (Coprinus spp.)
	tuskógomba	Armillaria mellea ³¹
	b/ barátfüle	Auricularia auricula-judae ³²
	borsgomba	Amanita rubescens ³³
	tuskógomba	? Laetiporus sulphureus
	fülgomba	? Gyromitra esculenta
	sereges pereszke	Lepista panaeolus
	szívogomba	Corydalis cava, C. solida ³⁴
	szőszögomba ?vadalmafatpló	Phellinus igniarius ³⁵
	tővisaljú	Entoloma clypeatum

²⁶ Bartha 2010.; Frenzl 2001: 116.

²⁷ Bartha 2010.

²⁸ Bartha 2010.

²⁹ Bartha 2010.

³⁰ Bartha 2010.

³¹ Bartha 2010.

³² Gunda 1967: 163, Bartha 2010.

³³ Bartha 2010.

³⁴ Bartha 2010.

³⁵ Gub 1993: 102.

Kistáj	Elnevezés	Latin név
Udvarhelyszéki pontosan helyhez nem kötött adatok	cérnagomba	<i>Hericium erinaceum</i> ³⁶
	csirkelábgomba	<i>Ramaria botrytis</i> ³⁷
	fenyőgomba	<i>Lactarius deliciosus</i> ³⁸
	köblös	(<i>Cyathus olla</i>) () ³⁹
	parlaggomba	<i>Ramaria botrytis</i> ⁴⁰
	szegfűgomba	<i>Marasmius caryophylleus</i> ⁴¹
	szilvaaljgomba	<i>Clitocybe mellea</i> ⁴²
	szőrgomba	<i>Lactarius torminosus</i> ⁴³
	tinórú gomba, tinóorrú gomba	? <i>Boletus bulbosus</i> ⁴⁴
	tinótortya	?? <i>Boletus bulbosus</i> ⁴⁵

A *tinótortya* névvel Udvarhelyszéken nem az itt ismeretlen kétszergyűrűs tölcsérgombát (*Cathelasma imperialé*) illetik. Csak itt fordul elő a magyar nyelvterületen e népi gombanév vargányára (*Boletus* spp.) és ritkán a pöfetegre (*Lycoperdon* spp.) vonatkoztatása.

A *szegfűgomba* népi elnevezés – más vidékektől eltérően – itt a korallgombákra, s közülük is főleg két fajukra (*Ramaria botrytis*, *R. flava*, *Ramaria* v. *Clavaria* spp.) vonatkozik. Máshol e terminus és változatai elsősorban a mezei szegfűgombát (*Marasmius oreades*) jelölik.

Hasonló a helyzet a júdásfülegombával – itt *barátfül(e)* – a májusi pereszkevel is, melynek itteni népi neve – *bokoraljú* – máshonnan még nem került elő.

A tintagombára (*Coprinus* sp.) eddig a Székelyföldön jegyezhetjük le a legtöbbféle népi elnevezést: *békagomba* (Homoród mente, Kézdiszék, Sepsiszék), *esőgomba* (?Gyimes, Dunántúl), *fővenygomba* (Marosszék), *ganyégomba* (Csík, Kászon, Orbaiszék, Udvarhelyszék), *harangozógomba* (Sóvidék), *tintagomba* (Gyergyó, Őrség, Sepsiszék, Sóvidék). A tintagombáknak nemcsak több népi neve ismeretes itt, de sehol másutt nem fordul elő, hogy *harangozógombának* hívják. Az is csak itt és Háromszéken fordul elő, hogy a szürke tölcsérgombának *fődi lasa* legyen a neve.

Adattárunkban azonosítatlan és bizonytalanul azonosított gombafajok is szerepelnek. Ilyen például a *gyomorgomba* Székelyvarságon, valamint a *szőszögomba* Zeteváralján.

³⁶ Moesz 1929: 552.

³⁷ Moesz 1929: 552.

³⁸ Moesz 1929: 552.

³⁹ Udvarhelyszéken rég (MTSz 1: 1201).

⁴⁰ Moesz 1929: 552.

⁴¹ Moesz 1929: 552.

⁴² Moesz 1929: 552.

⁴³ Moesz 1929: 552.

⁴⁴ Moesz 1929: 551.

⁴⁵ Moesz 1929: 551.

A *gebegombának* nevezett gyűrűs tuskógomba (*Armillaria mellea*) a szék nagy részében (Nyikó mente, Homoród mente stb.) perifériális, kevesen ismerik, szedik, fogyasztják, de van olyan település (például: Korond) ahol centrálisként tartják számon.

Összességében megállapítható, hogy a perifériálisként feltüntetett gombafélék egy része a szék egyes területein centrálisnak számít. Ezek képezhetik az egyik alcsoportot (a/), melybe beletartozik még a kucsmagomba, a kenyérgomba, a légyölő galóca, a májusi pereszke, a rizike, a tövisaljgomba, a pisztricgomba, az erdei szömöröcsőg, a rózsáságú és a sárga korallgomba, valamint a nyírfatapló. A többi perifériálisnak tekintett faj a másik (b/) alcsoportba, vagyis az alig ismertekébe sorolható. Ide tartozik például a süngomba vagy a nyári laskagomba. Mindez Udvarhelyszék egészére tekinthető érvényesnek, míg kisebb tájak vagy egyes helységek esetében lehetnek kivételek. Például a nyírfatapló, amely Korondon a centrális fajok közé tartozik, a szék nagy részén alig ismert. Megjegyzem, hogy a taplógomba, a fagomba (*Polyporus*, *Lentinus* spp.) csak gyűjtőnévként használva egész Székelyföldön centrális. De csupán Korondon különböztetik meg egymástól a bükkfa- és nyírfataplót, noha ezeket is többnyire az általánosan használt *tapló*, *topló* néven emlegetik.

A *fenyőaljú csiperke*, valamint az *erdőji csiperkegomba* (*Agaricus sylvaticus*, *Agaricus augustus*, illetve *A. sylvicola*, *A. langei*, *A. essettei*) népi megnevezések ugyancsak nem fordulnak elő sehol máshol a magyar nyelvterületen.

A kucsmagomba (*Morchella* spp., *Verpa bohemica*) ismertsége Udvarhelyszéken majdnem általános. Mégsem tekinthető a szék szintjén centrálisnak, mert egyes régiókban – például Erdővidéken – nagyon kevesen tudnak róla. A kucsmagombák közül e vidéken a hegyes kucsmagomba (*Morchella deliciosus*), az ízletes kucsmagomba (*Morchella esculenta*) és a cseh kucsmagomba (*Verpa bohemica*) ismert. Népi neveik: *kucsmagomba*, *süveggomba*, *feketegomba*, *sen(t)györgygomba*, *péterfaszú (gomba)*, *cigányfaszú (gomba)*. A Zeteváraljáról (Udvarhelyszék) ismert *feketegomba* elnevezés egyik-másik kucsmagomba sötétes színére utal (főleg a *Morchella elata* neve ez). Valószínű, hogy ott a hegyes kucsmagomba vagy (és) az ízletes kucsmagomba feketés, szürkés színű változata található.

A Sóvidék udvarhelyszéki részén ismert (sehol máshol a magyar nyelvterületen) a *bükkfafehér* (egyféle *Fomes fomentarius*), amelyet taplótárgyakat díszítő levelek, virágszirmok készítéséhez használnak.

A légyölő galóca (*Amanita muscaria*) itt mindenekelőtt *bolondgombaként* ismert, tudatmódosító hatásáról számos történetet tudnak. *Légyölő gomba*, *légygomba* terminussal is emlegetik, de a leggyakrabban *piros, fehér pettyes bolondgomba* a neve.

Nem kapcsolható egy bizonyos udvarhelyszéki vidékhez a *köblösnek* nevezett gombafaj (valószínűleg a szürke pohárgombáról van szó), mely csak Szinnyi Magyar Tájékoztatójában szereplő, így csupán hozzávetőlegesen meghatározható (a táblázatban: „Udvarhelyszéken rég”).⁴⁶

A viszonylag ritkán ismert redős papsapkgomba (*Gyromitra esculenta*) egyik itteni neve valószínűleg *fülgomba*, és itt is – akár a magyar nyelvterület nagyobbik részén – ehetőnek tartják.

⁴⁶ MTsz 1: 1201.

Az *erdeji lófing(gomba)* elnevezés csak Udvarhelyszéken használatos a bimbós pöfetegre (*Lycoperdon perlatum*), mely számontartása ugyancsak ritka a Kárpát-medencében.

Az ízletes csiperke (*Agaricus bitorquis*) külön megnevezve csak itt fordul elő a magyar nyelvterületen: *tövesgomba* a neve a Homoród mentén.

A *farontógomba* (*Merulius lacrymans* stb.) népi név használata fán termő gombákra csak a Székelyföldön fordul elő, ott is csak Gyergyóban és Sóvidéken talákoztunk vele.⁴⁷

A fenyőpereszke (*Tricholoma terreum*) *fenyőalja* elnevezését csak itt leltem fel a magyar nyelvterületen belül. Parajdon nem csupán a lucfenyvesi rizikét jelöli, hanem e bizonyára újabban megismert s ugyancsak fenyő alatt termő pereszkét is.

A parázstaplót (*Phellinus igniarius*) jelölő *fűszfatopló*, *fűzfatopló* népi nevek csak a Székelyföldről (Háromszék, Sóvidék marosszéki része) kerültek elő eddig.

A fehércsokros (ál)pereszkét (*Lyophyllum connatum*) a magyar nyelvterületen csak a Székelyföldön ismeri a néphagyomány. Nemrég a *Mycologia Europea* nemzetközi gombásztársaság élénken vitatta, hogy ehető-e ez a tájainkon elég gyakori és kiadós pereszkeféle. A tapasztalatok és vélemények megoszlanak, gyakran ellentétesek: egyeseknek ízlik, másoknak nem; közvetlen mérgező hatást nem vált ki, egyesek szerint huzamosabb fogyasztást követően sem, mások viszont állítják, hogy hosszabb időn át való fogyasztása megárthat, tartalmaz olyan anyagot, mely felhalmozódva rákkeltőként ismert (konnitin).⁴⁸ Mivel általában utak, ösvények mentén terem és így inkább ki van téve a szennyeződésnek, nehézfémek is kerülhetnek bele, ezért lehet fogyasztása veszélyes. No de olyanok is vannak, akik régóta élnek e gombánkkal, és semmi panaszuk rá. Ez utóbbiak körét bővíti a székelyföldi magyarság azon része, amelyik hagyományosan eszi ezt a gombafélét, sőt télire is elteszi (savanyúságnak), például az udvarhelyszéki Parajdon. Itt *fehér lása* a neve. Máskülönben a leggyakoribb népi eljárás gombamérgezés esetén – ami például Homoródmáson ismert –, hogy hánytatós céljából tejet itatnak az illetővel.⁴⁹

A pöfetegfélék esetében kevés, más fajokkal közös név került elő, de azért előfordul ilyen. Például a *tinótortya* az udvarhelyszéki Homoródmáson a pöfeteg neve, viszont többfelé a Székelyföldön (Sóvidéken, illetve Gyimesben, Gyergyóban) a kétszergyűrűs tölcsergombára és az ízletes és nyári vargányára (Sóvidék, Korond, Parajd/ Szászföld, Zernest/ Udvarhelyszék, Zeteváralja) is használják.

GOMBÁSZÁS

Népünk – főleg a Székelyföldön, Moldvában, de például Beregben is – *gombakirálynak* nevezi azt a személyt, aki kiemelkedően jó gombaismerő, eredményes gomba-

⁴⁷ Zsigmond 2021; Gub 1996: 81.

⁴⁸ Mérgezőnek itéli például Laessoe-Lincoff 1998: 42., nem ehetőnek Gerhart 2017: 98., ehetőnek Garnweidner 1986: 36.

⁴⁹ Gerendás 1996.

szedő.⁵⁰ Az udvarhelyszéki Szentegyházán *főgombász, gombás király* névvel illetik az ilyeneket.⁵¹ Mezőségi adatközlőt idézek: *Nagyapám volt a gombáknak az apja. Sokat járt, jól ismerte a gombákat.*⁵² A magyarok közt többnyire férfiak a gombakirályok. Nagyon ritka, hogy valaki közülük nő legyen, s ráadásul cigány származású is. A romák viszonylag sokat gombásznak, de általában kevés gombafajt ismernek.

A kerti munka, fakitermelés, állattartás mellett, ha nehezen is, de jut idő a gombászásra. Adatközlőim szerint többnyire a gyermekek és az öregek gombásznak, ritkán mások is, nők s férfiak egyaránt. A foglalkozás szerint a pásztorokról tartják azt, hogy többet gombásznak. A gombászás idejének itt is elsősorban a nyarat említik.

Faluhelyen majd mindenhol jól tudják a magyar nyelvterületen, hogy a legjobb *kasba* (kosárba) szedni a gombát. Többen zacskóra, vederre szorulnak. Homoródalmáson előfordul(t), hogy ún. *kászulyba*, vagyis fakéregből készült táskaszerű, kosárhoz hasonló tartóeszközbe gyűjtötték a gombát.⁵³ A gombát többnyire pusztá kézzel és nem bicskával, késsel szedik. Vigyáznak arra, hogy férges, nyüves ne kerüljön az épek közé.

A gomba részeinek helyi elnevezései: *láb, szár*; (tönk), *kalap, felső rész, tető, hát* (kalap), *alj, rece* (lemez), *gyűrű* (gallér), *héj* (kalapbőr). A gombatermő helyek alakjára utalva mondják, hogy *gombaútba, kosaras helyen, körbe, kígyóformába, boszorkánygyűrűbe, boszorkánykörbe* nő a gomba Székelykeresztúr környékén *gombaútnak* nevezik a félkör, illetve kör alakban termő gombák helyét, ahol sötétzöld a fű. E népi elnevezés eddig csak helynevekben volt ismert, adataink alapján párját nem találni máshol a Kárpát-medencében. Homoródalmási hiedelem szerint a *boszorkánykör* úgy keletkezik, hogy az állatok ott körbe járva végezték szükségüket.⁵⁴

Népünk gombászai azt is megfigyelték, mely állatokra jellemző a gombászás. Innen eredhet a több mint másfél ezer népi gombanevünk között szereplő mintegy 20 állatnév.⁵⁵ Adataink szerint Udvarhelyszéken tudnak gombaevő juhokról, kecskékről. Homoródalmáson megfigyelték, hogy a *veres berke juhok* különösképp kedvelik a gombát.⁵⁶

Termesztelenek is gombát, főképp csiperkét a ház körül, csiperketönköket téve a trágyázandó, öntözendő földbe. Udvarhelyszékről (Homoródszentpál stb.) kerültek elő ilyen adataink, de máshonnan is, például Háromszékről (Sepsikőröspatak stb.).

Érdekességként szólhatunk arról, hogy a szarvasgomba nemzetséghez tartozó föld alatt termő gombáinkat a nép e vidéken csak újabban kezdte megismerni.⁵⁷ A szarvasgombász egyesület központja Udvarhelyszéken, pontosabban Rugonfalván található. E falu és Székelykeresztúr határában Fekete Oszkár javaslatára létrejöhett volna az egyetlen romániai szarvasgombás természetvédelmi terület, de a hivatalos szféra ezt mindmáig nem támogatta.

⁵⁰ Zsigmond 2011: 69–76.

⁵¹ Bartha 2010.

⁵² HE, Botháza, Zsigmond 2010b.

⁵³ Gerendás 1996.

⁵⁴ Gerendás 1996.

⁵⁵ Zsigmond 2020b: 243–311.

⁵⁶ Gerendás 1996.

⁵⁷ A föld alatt termő gombákról egyszer-kétszer hallottam *disznógomba* megnevezéssel, de anélkül, hogy adatoltam volna.

A GOMBA FELHASZNÁLÁSI FORMÁI

Kutatásaim alapján a gombák magyar néphagyományban előforduló valamennyi funkcióját igyekeztem számba venni. Az összesen 29 felhasználási mód közül Udvarhelyszéken 14-et sikerült fellelnem gyűjtéseim során, melyeket a 3. táblázatban foglaltam össze. Néhány felhasználási területről a továbbiakban részletesebben is szólok.

3. táblázat. A gombák felhasználási módjai és egyéb megjelenése a magyar és az udvarhelyszéki néphagyományban

	Funkciók a hagyományban	Előfordulás a magyar hagyományban	Előfordulás az udvarhelyszéki hagyományban
1	étel (fűszer; ínyencség)	+	+
2	méreg: ember, illetve állat számára	+	+
3	áru (pénzforrás)	+	+
4	nyersanyag festéshez (festék)	+	+
5	nyersanyag tárgyak készítéséhez	használati, dísz tárgyak	+
		ékszerek	-
		játék	+
6	(tej)oltószer	+	+
7	díszítőmotívum	+	+
8	jelkép	férfi nemiség	+
		halhatatlanság	-
		termékenység	+
		szaporaság	+
		lélek	-
9	gyógyszer	+	+
10	időjárásjelző	+	+
11	tisztító, fertőtlenítő, rovarirtó	+	+
12	füstölés (méhek és szúnyogok füstölése)	+	+
13	hallucinogén kábító, bódító szer	+	+
14	illatosító	-	-
15	halászok árvízjelzője	+	-
16	kenőanyag	+	-
17	táblatörlő	+	-
18	állatriasztó ⁵⁸	+	-
19	robbantáshoz időzítőként ⁵⁹	+	-
20	irányjelző	+	-
21	trágyaként talajjavításra	+	-
22	tömítés (hajó, pajzs)	-	-

⁵⁸ Jóságörzés közben vad (medve, farkas) elűzésére használták a hosszú rúdra kötött, meggyújtott taplót.

⁵⁹ Például Verespatakon az aranybányában bükkfataplót használtak ilyen célra.

	Funkciók a hagyományban	Előfordulás a magyar hagyományban	Előfordulás az udvarhelyszéki hagyományban
23	talizmán	–	–
24	szellemek befolyásolása	–	–
25	természeti jelenségek magyarázata	–	–
26	afrodiziákum ⁶⁰	+	(+)
27	istenség, varázserejű lény	–	–
28	fogamzásgátló	+	–
29	tűzgyújtáshoz, tüzelőként	+	+

A gomba a népi táplálkozásban

Vidékünkön legtöbbször *pörköltet, paprikást* készítenek a gombából, de *olykor tojással is bolondítják*, vagy egyszerűen megsütik. Emellett készülhet belőle tokány, leves, vadas, fasírt, s savanyúság.

Almásan túróva sütik meg, szénen, a keserűt.⁶¹ A keserűgombát főleg sózva, túróva sütjük, de tojásba, prézlibe is rántjuk.⁶²

Róka gomba pörköltnek mártással: hagymával megpirítani, só, bors, tejjől, liszttel kikavarni, petrezselyemmel beszórni.⁶³

Hagymát dinsztelve, mártással eszik vagy tojást ütnek rá [a róka gombára]. Őzláb gomba kirántva: a gombát megmosni, leforrázni, fűszerezni, panírozni, majd sütni.⁶⁴

Kékhátúból fasírt: a gombát megmosni, leforrázni, ledarálni, tojással, prézlivel összegyúrva formázni, só, bors, kisütni. A feleségem is szokta készíteni, csinálják mások is, most is.⁶⁵

Megtöltik a kékhátút Almásan túróva, úgy sütik.⁶⁶

Csiperkéből, laskagombából, rizikéből savanyúság: leforrázni, tiszta vízzel többször is átmosni, utána ecettel, sóval, tartósítószerrel (akár az uborka eltevése), tormával ízesíteni, forrón leöntve dunsztolni (kigőzölni).⁶⁷

Levest szoktam készíteni fűgombáva. Megmossuk, megforrázzuk a gombát. Hagymát apróra vágva teszünk a forró zsírba. Miko kicsit megfonnyadott, belé a gombát, feltöltjük vízzel, aztán rántást teszünk belé (zsírba lisztet, aztán hideg vízzel feleresztyük), tojást elhabarunk liszttel s tejjel, de csak a végén, hogy ne főjön e. Ízesítjük babérlevélle, ecettel, sóval (van aki borsot is tesz belé).⁶⁸

⁶⁰ Korondon tréfásan a férfiaságot segítőnek mondják a bükkfataplót.

⁶¹ Homoródszentpál, GJ.

⁶² Siménfalva, GMKJ.

⁶³ Bartha 2010.

⁶⁴ Bartha 2010.

⁶⁵ BS, Szentegyháza.

⁶⁶ GJ, Homoródszentpál.

⁶⁷ Bartha 2010.

⁶⁸ GJ, Homoródszentpál.



5. kép. Keserűgomba eltéve egy szentegyházi kamrában. (Zsigmond Győző felvétele)

A gombát (tövisaljagomba, Entoloma clypeatum) megpucolva, szeletelve pároljuk. Pírítjuk a hagymát, vízze fetöltjük, bele az előkészített párolt gombát. Külön liszthe habarcsot készítünk, azt, s a tejfőlet csak mikor kész, akkor tesszük bele. Pityókapiréval ettük vagy puliszkával.⁶⁹

Tartósítási módok: szárítás, sóban, fagyasztva, savanyúságnak. Sehol olyan nagy mennyiségben nem láttam savanyúságnak eltett fehérscokros álpereszket (*Lyophyllum connatum*) mint az udvarhelyszéki Parajdon és a háromszéki Kommandón. Szárítva leginkább vargányát, savanyúságnak legtöbb helyen kései laskagombát tesznek el télire.

Udvarhelyszéken és általában a Székelyföldön az ízletes és nyári vargánya mellett a kucsmagombákat, a mezei szegfűgombát, de a róka gombát is szokták szárítani.

Újabban a rókát főzve teszik fagyasztóba is. Aszálják és savanyúságnak is teszik el. Hagymát dinsztelve, mártással eszik vagy tojást ütnek rá.⁷⁰

A magyar nyelvterületen az étkezéshez kapcsolódó tárgykultúrában is megjelenik a gomba, mint forma vagy díszítőelem. Gomba formájú lehet például a fűszertartó. A szárított gombát tároló gomba alakú edény esetében kiváltképp hangsúlyozott a gazda gombakedvelő volta. Hagyománya van immár az étkezéskor látható helyre tett falvédőnek, melynek gombát is ábrázoló változatai egész Erdélyben elterjedtek, s valószínűleg hasonló a helyzet az egész Kárpát-medencében. Az aszalterítón, szalvétán is lehet gombamotívum, bár ezek nem feltétlenül hagyományosan készültek.

⁶⁹ NMII, Siménfalva.

⁷⁰ SzV, Énlaka.



6. kép. Gombaárusítás az útszélen Korond mellett. (Zsigmond Győző felvétele)

A gomba mint áru

A gomba piaci árusítása a magyarságnál szinte kizárólag női munkának számít. Általános vélekedés szerint a megszerzése a nagyobb dolog, míg az eladás már csak kereskedés, azt lenézik, pedig az áhított pénzre való cserélést jelenti. Ámde ilyenkor a szorult helyzet is kitergettetik. A kofaság nem dicsőség nálunk, ráadásul időigényes. Általános az a vélekedés, hogy eladásra inkább a cigányok szedik a gombát. Mindenesetre a gomba vásárlása mindenképpen bizalmi ügy, kivételesen fontos, hogy a vevő bízson az eladóban.

Gombát nemcsak közvetlenül a fogyasztóknak, de az erdészetnek, különféle begyűjtő központoknak, a piacon és falus társaknak eladhatnak. Olykor a csere is előfordul, például tojásért nem egyszer cserélt már gazdát gomba. A gomba ajándékba adása ugyancsak szokás (Háromszékhez, Máramaroshoz, Moldvához hasonlóan) a hozzátartozókon kívül orvosnak is.⁷¹

A pénzesebbek szemében a jó gomba mindenekelőtt ingyenség, kivételes íz, megvásárolandó, míg a nincstelenebbek számára főképp pénzforrás, áru, és szükség esetén táplálék.

⁷¹ Lásd például Zsigmond 2020a: 35.; Gerendás 1996..

A gombaárusítás régóta fontos jövedelemkiegészítési lehetőségnek számít a magyar hagyományos társadalomban is. Nem véletlen, hogy gombaárusok kikiáltásából közmondás is kialakult, mely Udvarhelyszéken is ismert: *Minden gomba jó gomba, csak az ember goromba.*⁷²

Gyógyítás

Más vidékekhez hasonlóan az udvarhelyszéki néphagyomány is ismeri jónéhány gomba gyógyhatását.

Kezdem olyannal, mely tulajdonképp nem gomba, de virágos növény (az ujjas és az odvas keltike) gumója: ez a szívgomba. Udvarhelyszéken is ismerik *szűgombát*, csakúgy, mint Háromszéken, Csíkban s Moldvában, bár manapság kevésbé, mint régen.⁷³ A *szűgombát* Udvarhelyszéken nem csupán szívbetegség esetén, felnőtteknek, hanem gyermek ijedtsége ellen is javallják. Ónvízbe téve itatják a tévesen szarvasgombának vélt gumót.⁷⁴

A pöfetegeket – Udvarhelyszéken a *peheteget*, *lófingot* – hasmenés ellen is használták, vízbe áztatott porát itatták.⁷⁵

A taplóval való gyógyítás Erdélyben legalább hat évszázada ismert. Váradai Lencsés György a 16. században ajánlja „gyomor bőfögése” ellen, hogy „egy nehezeké taplót, agaricomot egyél meg”.⁷⁶

A bükkfatapló (*Fomes fomentarius*) Székelyföldön olykor ma is sebtapaszként szolgál: *A bükkfatapló puha részit régebb kötszernek is használták, jó sebre.*⁷⁷ *Fájin a vágásra a topló.*⁷⁸ Tudjuk, hogy a magyarokhoz hasonlóan például az osztjások, a franciák, az észak-amerikai indiánok vérzéscsillapítóként alkalmazzák a bükkfataplót.⁷⁹ A nyírfatapló szeleteinek hemosztatikus célra való felhasználásáról is tudunk Angliában, ugyanott a vele készített szénnek fertőzéscsökkentő, fertőtlenítő hatást is tulajdonítottak egyes – Surrey tartománybeli – falvakban. Hatását tudományosan igazolta, hogy antibiotikus jellegű savat vontak ki belőle.⁸⁰

A tapló fejfájás, izzadság, sőt aranyér elleni felhasználásáról a mai magyar népi gyógyászatban korondi adatok tanúskodnak.

Tanító úr, szégyellem elmondani. Saját pisimmel mostam három hétig a végbélnyílásomat. Borsónyi sebek voltak rajta. Tökéletesen meggyógyultam. A sapkából visszamaradt finomabb taplót egy rossz fazékba kell betenni, és egyet belőle meggyújtani. S erre az enyhe taplófüstre

⁷² O. Nagy 1999: 240.

⁷³ Hollós 1911: 112.

⁷⁴ Mészáros 1998: 419, 461, 462.

⁷⁵ Gub 1993: 102.

⁷⁶ Váradai Lencsés (1577) 2000.

⁷⁷ MJ, Korond.

⁷⁸ LUS, Korond.

⁷⁹ Seignolle 1980: 359.; Thoen 1982: 294–295.; Saar 1991: 177.

⁸⁰ Thoen 1982: 295.

*kell ráülni. Legalább két hétig csináljuk esténként. A füst is gyógyít. Ezt először Tót Misinek az édesapja mondta nekem. Én is kipróbáltam.*⁸¹

*A taplósapkát fejben viselni is egészség. Én nagyon fejfájós voltam régebb. Ha nyárba felteszem a taplósapkát, a fejem nem fáj.*⁸² *A taplósapka a fejjzadságot felszívja.*⁸³

Nem véletlen, hogy sehol máshol a Kárpát-medencében annyiféle kórra nem ajánlják a bükkfataplót, mint Korondon, hol leginkább ismerik és használják.

A Felvidéken, Nyitrában tudunk róla, hogy taplófőzetet ittak gyomorgörcs ellen és azt tartották, hogy a szélütött ember orra alá (tehát agyvérzés esetén) jó égő taplót tartani.⁸⁴

A badargombák (Psilocybe nemzetség) felhasználása a magyar népi gyógyászatban csak a Sóvidéken (udvarhelyszéki részét is beleértve) ismeretes, de ott is csak kevesen tudnak róla. A névvel meg sem nevezett gombák teljes biztonsággal nem azonosíthatók, így csak feltételezhetjük, hogy a trágya-harmatgombáról (? Psilocybe merdaria), illetve a hegyes trágvagombáról (? P. semilanceata) lehet szó. Fenyőkúton azt tartották, hogy ha bekenik vele a szemölcsöt, az hamar leszárad.⁸⁵

A *poroncsolatgombának* nevezett erdei szömörccsög gyógycélú alkalmazása ugyan csak Sóvidékről ismeretes. A tehéntőgyet füstölik vele, sebének gyógyítása végett. A szomszédos Nyárad mentén *lófaszgomba* néven⁸⁶ hasonlóan a tehén tőgyének gyulladását kezelik vele.

Korondról jelezték a szilvatapló (Phellinus tuberculatus) állatgyógyászatban történő felhasználását. Kehesség ellen füstölik vele a beteg lovat. A szarvasmarha kérődzésének elakadásakor pedig a gombát összetörték, pirított kenyérrel együtt az abrakba tették, s megetették az állattal.⁸⁷

Méhek füstölése

Méhcsipés ellen régóta bevált eljárás a füstölés, gyakran taplógombával. Tudunk róla, hogy a tapló – csakúgy, mint sokféle másutt – méhek füstölésére is használatos.⁸⁸

*A méhészek füstölésre használják a taplót. A méhkaptár kezelésével, amikor a méheket ellenőrzik, mézet vesznek el, a fiasítást, az anyaméheket vizsgálják. Akkor ez a legfinomabb, legkönnyebb, mert ebből kevés kell, s kellemes.*⁸⁹

⁸¹ SzL, Korond.

⁸² SzL, Korond.

⁸³ LUS, MV, SzL, Korond.

⁸⁴ Sztancsek 1909: 102, 110.

⁸⁵ Gub 1996. 85.

⁸⁶ Az említett népi név az udvarhelyszéki Homoródszentpálon ugyancsak ismeretes.

⁸⁷ Gub 1996. 84.

⁸⁸ Lásd még például: Gerendás: 1996.

⁸⁹ SzL, Korond.

Festés

Tudunk róla, hogy festékanyag előállításához is igénybe vették a gombát Csíkban. Az *almafagombát* (almafa rozsdástapló, *Inonotus hispidus*) bőrfestésre használták, Udvarhely környékéről szerezték be.⁹⁰ A csíki szücsök ugyancsak bőrt festettek az Udvarhelyszékről és Háromszékről beszerzett pisztricgombával (*Polyporus squamosus*).⁹¹

Tűzgyújtás

Valószínűleg egyik legősibb, ritkán bár, de ma is előforduló felhasználása a bükkfataplónak, amikor tüzet csíholnak segítségével. Korondon például napjainkban is megteszik ezt, sőt ún. *tűzkiütő-felszerelést* is készítenek, részben ugyancsak bükkfataplóból. Érdekességként említem, hogy Homoródalmáson *madárkőnek* nevezett kovakővel és kovavassal együtt használták cigaretta meggyújtására a taplót.⁹²

Tej oltása

Gunda Béla – aki a tej keserűgombával való oltását általánosnak mondja a Székelyföldön – említi, hogy Szentegyházafaluban a székely juhász a keserűgombát csípős, érett túróval összekeveri, vizet önt rá s a keveréket egy hétig állni hagyja, majd ezzel a lével oltja a juhtejet.⁹³ A keserűgomba tejét Udvarhelyszéken máshol is használták tejtoltóként, például a Homoródméntén.⁹⁴

Gomba a folklórban

A gomba minőségével kapcsolatos, elterjedt hiedelem, hogy amit a csiga szeret, megkezd, az jó gomba. Azt is tartják, hogy a színváltó húsú vargányák, tinóruk nem jók. Ugyanakkor e vélekedéseket az általam megkérdezettek egyike sem veszi készpénznek Udvarhelyszéken.

Hiedelemtörténetet, mondát is sikerült lejegyeznem Korondon, mely a leghíresebb taplógyűjtőhöz, Bancza Palihoz kapcsolódik.

Bancza Pali bá ahol meghált az erdőn, egy pálcával húzott egy kört, s azt a pálcát felszúrta, s olyan varázsigt tudott ő, amitől a boszorkányok féltek, nem tudtak bejutni a körbe. Meg is

⁹⁰ Miklóssy 1978: 94.

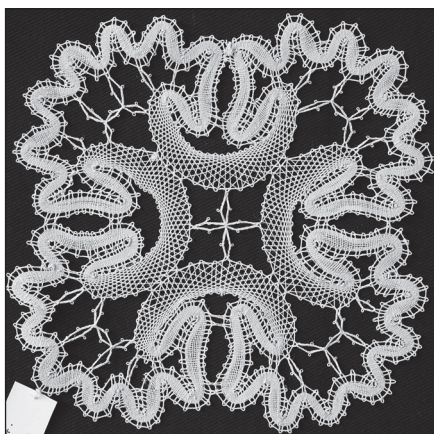
⁹¹ Miklóssy 1978: 95.

⁹² Gerendás 1996.

⁹³ Gunda 1966: 162–163.; Gunda 1967: 162.

⁹⁴ Gerendás 1996.

járta egyszer, hogy hát hét piros csizmás fehérlép ott táncolt a kör körül, énekeltek, hogy nem kapsz taplót, Bancza Pali, de aztán csak elmentek, mert nem tudtak hozzáférni Pali bához. Pali báról fenn van maradva a mai napig is, hogy a toplászok, amelyik zsákot hordozzák magukkal, gyűjtik bele a taplót, úgy hívják, hogy Bancza-zsák.⁹⁵



7. kép. A múzeumbeli gombás csipke. (Gazda Enikő felvétele)

A gomba mint díszítőmotívum ugyancsak jelen van az udvarhelyszéki népművészetben. Erre jó példa a sepsiszentgyörgyi Székely Nemzeti Múzeumban őrzött Székelyszentkirályi gombás csipke. A feldolgozatlan taplógombát díszként is használták Udvarhelyszéken, például Homoródszentpálon.

A szólásmondásokban, rövid tréfás prózai szövegekben, falvédőkön ugyancsak gyakran megjelenik a gomba mint téma (gyakran a táplálkozással kapcsolatban, metaforaként vagy hasonlatokban): *nem ettem bolondgombát, bolondgombát ett,⁹⁶ nő, mit eső után a gomba* stb. A máshol nem vagy alig ismert szólások közül Homoródmásról tudunk egyet: *Nem ma születtem, mint a róka-gomba.⁹⁷* Csak Csíkból van még adatunk róla.⁹⁸

A taplós szólások, közmondások közül a legtöbb talán épp a Sóvidéken ismert, s a következő Korondon lejegyzett szóláshasonlat csak itt lelhető fel: *olyan, mint a bükkfatapló: nem nő nagyra.⁹⁹*

A legtöbb gombás találás kérdés valószínűleg a Székelyföldről került elő, s itt is a legtöbb a sóvidéki Kibédéről.¹⁰⁰ Természetesen azzal függ össze ez, hogy a helybeliek foglalkozásai, foglalatosságai (ez esetben a toplászat) gyakran emelnek ki, szerepeltetnek valami számukra fontos tárgyat, élőlényt. *Melyik ló terem az erdőn? Melyik ló fog tüzet? Melyik ló tartja a legtovább a tüzet? Melyik ló füstöl? Kicsi törpe mennybe néz. Nincs virágja, mégis terem* stb.¹⁰¹

A gombákról több, gyakran tréfás történet ismernek. Ezek közül való az alábbi gombamérgezéssel kapcsolatos, és gombanevet magyarázó szöveg.

Gombakészítés után a kutyának is adtak. Ezt a vendégek is látták, akik már befejezték a lakomát. Nemsokára megjelent a ház kisfia, nagyon sírt. Azt mondta az apjának, hogy a drága

⁹⁵ IL, Korond. Lásd még Zsigmond 2011: 166.

⁹⁶ Gerendás 1996.

⁹⁷ Gerendás 1996.

⁹⁸ Zsigmond 2019: 757.

⁹⁹ IL, Korond.

¹⁰⁰ Ráduly 1990: 107, 108, 236.

¹⁰¹ Lásd még Kicsi 2009: 109–113.

kutyája megdöglött. Erre mindenki megijedt, tejet, teát kezdtek inni. Végül a kisfiú megfogalmazta, hogy nem a gombától döglött meg a kutya, hanem az autó elütötte. Haáz Sanyi is szokta mesélni.¹⁰²

A tintagombát itt harangozógombának hívják. Mikor a gyárat építették itt, a korhadó fából nőttek ki. Fábián József, az apja harangozó volt, ő kezdte szedni, enni. Aztán, hogy a mellékneve Harangozó, róla a gomba neve.¹⁰³

Az alábbi Korondon lejegyzett szövegben a tapló férfiaságra gyakorolt hatásáról alkotott hi-e-delem is felbukkan: A rikkantú rejtőzködő életmódot folytató kicsi barna állat a Kárpátokban. A bőréből készült sapka, ha reggel 4-től 5 óráig használják, jót tesz a férfiaságnak.¹⁰⁴

Csíkban jegyeztem le, de Udvarhelyszéken is tudnak róla, hogy a kucsmagomba az a gombaféle, amelyiket *a legjobban szereti a fejeznép*. Legalábbis az ottani találós kérdés/mondás szerint. A magyarázat, illetve rejtett jelképiség már a megnevezésében is benne rejlik: *faszkógomba* (Csík, Gyergyó, Gyimes), *cigányfaszúgomba* (Udvarhelyszék), *péterfaszúgomba* (Háromszék) stb.

Korondon egy toplászdalt is sikerült lejegyezniem 1997-ben, az akkor 55 éves Mát-hé Árpádtól:

Régebben az öregek a bikkfatoplót pipatűzre használták.

Mostanság a fiatalok más egyébre használják.

Táskát, sapkát és sok mindent készítenek belőle.

Elviszik és a fürdőkön jó pénzért majd eladják,

Mer a világon máshol sehol csak Korondon csinálják.

A gombák igen gyakran előfordulnak a helynevekben. Eddig összesen 148 gombás helynevet sikerült fellelnem. A „gombás” dülőnevek jórészt dunántúliak és székelyföldiek, a „gombás” helységnevek a magyar nyelvterület különböző részein, többnyire a peremvidékeken található. Két udvarhelyszéki gombás helynevet sikerült eddig felkutatnom, bizonyára van több is. *Csiperkés* dülőnév él ma is az udvarhelyszéki Csehétfalván.¹⁰⁵ *Gombás-sejmnék*: erdő és legelő (Siklód, Sóvidék)¹⁰⁶

ÖSSZEGZÉS

Az udvarhelyszéki népi gombaismeret egyik leglényegesebb jellemzője a sokszínűség, változatosság, valamint az egyedi vonások, melyek máshol egyáltalán nem fordulnak elő.

¹⁰² BS, Szentegyháza.

¹⁰³ IL, Korond.

¹⁰⁴ MB, Korond.

¹⁰⁵ <http://www.szekelykapuk.hu/csehetf.htm> (Letöltés: 2007. 05. 2.)

¹⁰⁶ Janitsek–Szócs 2002: 24.

A jó gombatermő magyar tájegységekhez viszonyítva Udvarhelyszék gombaismerete a magyar átlag fölötti. Mintegy 35 olyan gombanévvel találkozhatunk itt, melyek sehol máshol nem ismertek a magyar nyelvterületen. Olyan gomba mai vagy egykori népi nevével is találkozhatunk e vidéken, mint például a népi gombaismeretben világviszonylatban is alig jelzett süngomba (*Hericium erinaceum*). Népi nevét – *cérnagomba* – kizárólag Udvarhelyszékről ismerjük. Valószínűleg egyetlen más néprajzi tájunkon sem nevezik annyiféleképp a gomba részeit, mint a tágabb értelemben vett Székelyföldön, s ebben Udvarhelyszék alaposan kiveszi a részét. Az udvarhelyszéki népi taxonómiát is az igényesség jellemzi. Ezt támasztja alá a különféle csiperkefajok megkülönböztetése például a Homoród mentén, ahol a *csiperke*, *sarjúcsiperke* és a *tövesgomba* (*Agaricus bitorquis*) neveket egyaránt használják.

A gombák hasznosítása, sokféle funkciója is mutatja a helyi kultúrába való beágyazottságukat, jelentőségüket. Az étkezés mellett fontos szerepük van például a népi gyógyászatban. Egyes fajtákat füstölőként, tejoltóként, festékként, és számos más célra is felhasználnak. A taplógomba feldolgozása, a *toplászat* szikulikumnak (hungarikumnak) számító népi mesterség. Az ehető gombák áruba bocsátása bizonyos rétegek számára nélkülözhetetlen jövedelmi forrás.

A gombaismeret a gomba gazdag folklórában is tükröződik, mely számos műfajban megjelenik. Ugyancsak sajátos, és viszonylag gyakori a gomba díszítőmotívumként, az itteni népművészetben való felhasználása.

Bár e tanulmány szerzője a Kárpát-medence minden magyar néprajzi tájegységét felkereste etnomikológiai kutatásai során, mégis szinte mindenhol van még jócskán feltárni való e területen, sok részletkérdés vár még tisztázásra a jövőben. Az egész magyar nyelvterület etnomikológiai feltérképezéséhez együttműködésre, több kutató összefogására van szükség. A jövőben fontos lenne például az udvarhelyszéki népköltészet gombás vonatkozásainak további feltárása, és a vidék gombaismeretével kapcsolatos, még tisztázatlan kérdések megválaszolása és az etnoökológiai vonatkozások bővebb kifejtése. Mivel az adatgyűjtés során több olyan gombaelnevezés is előkerült, melyet nem sikerült teljes biztonsággal beazonosítani, ez a jövő feladata lesz. Kiemelt hiányosságként jelzem, hogy a gombanevek lejegyzése elnagyolt, így egy alaposabb dialektológiai kutatást követően bizonyára a jelenleg ismertnél sokkal több névváltozat kerülne elő.

4. táblázat. Az Udvarhelyszéken ismert gombafajok tudományos (latin) és népi elnevezéssel¹⁰⁷

Tudományos, latin név	Népi nevek, gyakoriságuk sorrendjében
<i>Agaricus bitorquis</i>	tövesgomba,
<i>Agaricus campestris</i>	csipörke, csipörkegomba,
<i>Agaricus augustus</i>	erdőji csiperkegomba,

¹⁰⁷ A zárójeles latin gombanév azt jelzi, hogy az azonosítás nagy valószínűséggel helyes, a kérdőjel pedig, hogy bizonytalan, megerősítésre vár.

Tudományos, latin név	Népi nevek, gyakoriságuk sorrendjében
<i>Agaricus sylvaticus</i>	erdőji csiperkegomba, fenyőaljú csiperke,
(<i>A. sylvicola</i> , <i>A. sylvaticus</i> , <i>A. essettei</i>)	fenyőaljú csiperke,
<i>Agaricus</i> sp. ?	sarjúcspiperke
<i>Agaricus</i> spp, főleg <i>A. campestris</i>	pallaggomba, piciri,
? <i>Aleuria</i> ?	gyomorgomba,
<i>Amanita muscaria</i>	légygomba, légyölő gomba, légyölő, bolondgomba, mérges galóca, gyilkos galóca,
<i>Amanita phalloides</i>	sátángomba (Gub 1996: 75.), bolondgomba
<i>Armillaria mellea</i>	gebegomba, gébegomba, szilvaaljúgomba (Moesz 1929: 552),
<i>Auricularia auricula-judae</i>	Barátfül, barátfüle (Gunda 1967: 163)
? <i>Boletus bulbosus</i>	tinóorrú gomba (Moesz 1929: 551),
<i>Boletus edulis</i>	hirib, hiribgomba, hirip, medvegomba, medve, medvetalp, tinótortya, tinóru, tinótrottya,
<i>Boletus reticulatus</i>	hirib, hiribgomba, hirip, medvegomba, medve, medvetalp, tinótortya, tinóru, tinótrottya,
<i>Bovista</i> spp.	lófing, lófinggomba, lópoc, lópocok, lópotty, lótrottya, peheteg, szemapasztó (Gub 1996: 81),
<i>Calocybe gambosa</i>	tővisalja, tővisaljú gomba, tővisaljú, tővisaljú gomba, bokoraljú, szenyörgygomba, szilvafaaljú gomba,
<i>Cantharellus cibarius</i>	róka, rókagomba, rókagomba,
<i>Coprinus</i> spp. (főleg <i>C. atramentarius</i> , <i>C. micaceus</i> , <i>C. comatus</i>)	cigánygomba, tintagomba, ganyéggomba, harangozógomba,
<i>Coprinus</i> spp.. kivéve a <i>C. comatus</i>	békagomba.
? <i>Craterellus cornucopioides</i>	barátfül,
(<i>Cyathus olla</i>)	köblös (Udvarhelyszéken rég)
<i>Fungus</i> spp. (több mérgező gombára használt név)	betyár(gomba),
? <i>Entoloma clypeatum</i>	szilvagomba,
<i>Fungus</i> spp. (több mérgező gombára használt név)	'bolondgomba'
<i>Fomes fomentarius</i> sp.	bükkfafehér
<i>Fomes fomentarius</i>	bükkfatopló

Tudományos, latin név	Népi nevek, gyakoriságuk sorrendjében
Fomes fomentarius fa felőli belső része	németbőr,
Fomes spp.	topló, tapló, fagomba,
? Gyromitra esculenta	fülgomba,
(Gyromitra fastigiata, G. gigas)	barátfül
Hericium erinaceum	cérnagomba (Moesz 1929: 552)
Lactarius deterrimus	L. deliciosus, fenyőalj, fenyőaljgomba, fenyőgomba,
Lactarius piperatus	keserűgomba, keserű,
Lactarius torminosus	szőrösgomba, szörgomba (Moesz 1929: 552),
Lactarius vellereus	disznógomba, disznyógomba, tinórugomba, őzgomba,
Lactarius volemus	kenyérgomba,
Laetiporus sulphureus	gévagomba, tuskógomba?, fűzfagomba
(Leccinum rufum)	mátégomba,
Lentinus spp.	topló, tapló, toplóu, fagomba
Lepista nebularis	fődi lasa,
Lyophyllum connatum	csoportos pereszke, fehér lasa,
Lycoperdon perlatum	erdeji lófing(gomba)
Lycoperdon spp.	lófing, lófinggomba, lópoc, lópocok, lópotty, peheteg, szemapasztó (Gub 1996: 81),
Macrolepiota procera	őzláb, gyűrűsgomba,
Marasmius oreades	fűgomba, tyúkgomba,
Merulius lacrymans	fagomba (persze a név használatos más fán termő gombára is), farontógomba
Morchella spp., (főleg Morchella deliciosus (elata))	cigányfaszú gomba, kucsmagomba, péterfaszúgomba, süveggomba,
Morchella spp.	cigányfaszú gomba, kucsmagomba, péterfaszúgomba, feketegomba, süveggomba,
Panaeolus spp.	ganyégomba,
Phallus impudicus	szömörcsőggomba, lófaszgomba, poroncsolatgomba (Gub 1994: 197),
Phellinus igniarius	vadalmafatopló, vadalmatopló, (Gub 1993: 102),
? Phellinus tuberosus	szilvafagomba, szilvafatopló,
Piptoporus betulinus	nyírfatopló,
? Pleurotus pulmonarius	nyári lasagomba, .
Pleurotus ostreatus	lasagomba, lasa, laskagomba, őszi lasagomba,
Polyporus squamosus	pisztiric, pisztiri, pisztirigomba, pisztiriszögomba, pesztrecgomba, poc,

Tudományos, latin név	Népi nevek, gyakoriságuk sorrendjében
<i>Polyporus</i> spp.	topló, tapló, toplóu, fagomba
<i>Ramaria/Clavaria botrytis</i>	szegfűgomba, szögfügomba, seprűgomba, úrigomba, parlaggomba (Moesz 1929: 552), csirkeláb-gomba (Moesz 1929: 552), szarvasgomba,
<i>Ramaria/Clavaria</i> spp.	szegfűgomba, szögfügomba, kakastaréj, úrigomba, seprűgomba, szarvasgomba,
(<i>Tricholoma terreum</i>)	fenyőalja,
(<i>Russula rosea</i> , <i>R. emetica</i>)	piros gomba,
<i>Russula</i> spp.	galambgomba, galambhátú, galambhátú gomba,
<i>Russula</i> spp. (főleg <i>R. cyanoxantha</i>)	kékhátú, kékhátúgomba, kékgomba,
<i>Russula virescens</i>	zöldhátú,
<i>Verpa bohemica</i>	kucs-gomba, péterfaszúgomba, süveggomba,

Rövidítések

EA – Etnológiai Adattár (Magyar Néprajzi Múzeum)

FDN – A Falvak Dolgozó Népe

MTSz 1. – Magyar Tájékoztató 1. Szerk. SZINNYEI József. Budapest, 1893.

Irodalom

CSAPLOVICS, Johann

1829 *Gemälde von Ungarn*. Pest: C.A. Hartleben.

CSERGŐ Bálint

1995 Szemelvények Küküllőkegyfalva népi növényismeretéből. In: *A Kriza János Néprajzi Társaság Évkönyve 3: 67–72*. Kolozsvár: Kriza János Néprajzi Társaság.

DUGAN, Frank M.

2011 *Conspectus of World Ethnomycology. Fungi in Ceremonies, Crafts, Diets, Medicines, and Myths*. St. Paul–Minnesota: The American Phytopathological Society.

ELEKES Tibor – HERMANN Gusztáv Mihály

2008 Rövid földrajzi ismertetés. In: Hermann Gusztáv Mihály, P. Buzogány Árpád (szerk.): *Udvarhelyszéki olvasókönyv*. 9–20. Székelyudvarhely: Hargita Megyei Hagyományőrzési Forrásközpont– Udvarhelyszék Kulturális Egyesület.

FERENCZI Géza

1961 Taplófeldolgozás Korondon. *Ethnographia* LXXII. 100–111.

FRENDEL Kata

- 2002 Népi növényismereti adatok a Székelyföldről. In Barna Gábor –Kótyuk Erzsébet (szerk.): *Test, lélek, természet. Tanulmányok a népi orvoslás emlékeiből.* 172–185. Budapest–Szeged: SzTE Néprajzi Tanszék.

GAAL Olga

- 1943 Két székely üzlet háziipari cikkekből 120 ezer pengőt forgalmazott a nyári idény alatt. *Székely Nép* (Sepsiszentgyörgy) LXI. 244. (okt. 28.) 5.

GARNWEIDER, Edmund

- 1986 *Champignons.* Paris: Nathan.

GÁSPÁR Gyula

- 1944 A korondi taplósok. *Búvár* X. 2. 61–65.

GERHARDT, Ewald

- 2017 *Gombászok kézikönyve.* Budapest: Cser Kiadó.

GUB Jenő

- 1993 Adatok a Nagy-Homoród és a Nagy-Küküllő közötti terület népi növényismeretéhez. *Néprajzi Látóhatár* II. 1–2. 95–110.
 1994 Növényekkel kapcsolatos hiedelmek és babonák a Sóvidéken. *Néprajzi Látóhatár* III. 3–4. 193–198.
 1996 *Erdő-mező növényei a Sóvidéken.* Korond: Firtos Művelődési Egylet.

GUNDA Béla

- 1966 *Ethnographia Carpathica.* Budapest: Akadémiai Kiadó.
 1967 Tejoltó növények a Kárpátokban. *Ethnographia* LXXVIII. 161–175.
 1982 Tapló. In Ortutay Gyula (főszerk.): *Magyar Néprajzi Lexikon* 5. 206.
 2001 Gombák. In Paládi-Kovács Attila (főszerk.): *Magyar Néprajz* II. *Gazdaság.* 24–25. Budapest: Akadémiai Kiadó.

HOLLÓS László

- 1911 *Magyarországföldalatti gombái, szarvasgombaféléi.* Budapest: K.M. Természettudományi Társulat.

HANKÓ Vilmos

- 1993 *Székelyföld.* (reprint) Budapest: Akadémiai Kiadó.

ISTVÁN Lajos

- 1980 A korondi hagyományos állattartás köréből. In Dr. Kós Károly, Dr. Faragó József (szerk.): *Népismereti Dolgozatok* 47–59. Bukarest: Kriterion.
 1991 A korondi taplászok mestersége. *Honismeret* XIX. 1. 75–79.
 1994 *Korondi gyermekhangszerek.* Kecskemét: Bács-Kiskun Megyei Önkormányzat Múzeumainak Igazgatósága.

ISTVÁN Lajos – SZŐCS Lajos

- 2008 *Taplómegmunkálás Korondon.* Székelyudvarhely: Hargita Megyei Hagyományörző Forrásközpont–Udvarhelyszék Kulturális Egyesület.

JAKAB Elek

- 1883 A tapló, mint székely házi iparanyag. *Magyarország és a Nagyvilág* XX. 38. 599–602.
 1896 Lakatos Jánosné (nekrológ). *Székely Nemzet* XIV. 55. (ápr. 11.) 3.

- JANITSEK Jenő – SZŐCS Lajos
2002 *Siklód jelenkori és történeti hely- és családnevei*. 179. /Magyar Névtani Dolgozatok/
- KICSI Sándor András
2009 *Népi gombásmeret*. Budapest: Orpheusz.
- KOZMA Ferenc
1879 *A Székelyföld közgazdasági és közművelődési állapota*. Budapest: Franklin Társulat.
- LAESSE, Thomas– LINCOFF, GARY
1998 *Mushrooms*. New York: DK Publishing.
- LÁSZLÓ Gábor
1957 A székelyföldi taplóművesség. *Falvak Dolgozó Népe* XIII. 31. 2.
- K. MÁTYUS István
1787 A Gombákról. In *O és Uj Diaetetica*. III. könyv IX. rész 471–488. Pozsony: Fűskúti Landerer Mihály.
- MÉSZÁROS Ágnes
1998 Népi gyógyítás Székelyvárságon. In BÁRTH János (szerk.): *Havasolja havasa. Tanulmányok a székelyvársági hegyi tanyák népéről*. 391–468. Kecskemét: Cumania Alapítvány.
- MIKLÓSSY V. Vilmos
1978 Festőnövények a csíki háziiparban. In *Népismereti Dolgozatok*. 91–100. Bukarest: Kriterion.
- MOESZ Gusztáv
1908 Székely és csángó növénynevek. *Magyar Nyelv* IV. 29–34.
1929 Gombák a Székelyföldről. In Csutak Vilmos (szerk.): *Emlékkönyv a Székely Nemzeti Múzeum 50 éves jubileumára* II. 545–554. Sepsiszentgyörgy: Székely Nemzeti Múzeum.
- O. NAGY Gábor
1999 *Magyar szólások és közmondások*. 8. kiadás. Budapest: Talentum.
- NAGY Imre
1936 A szarvasgomba székelyföldi előfordulásáról. *Székelység* VI. (5–6) 42.
- ORBÁN Balázs
1869 *A Székelyföld leírása történelmi, régészeti, természetrajzi s népismeii szempontból*. I. k. Pest
- PAPP Nóra – RUDOLF Kinga – BENCSIK Tímea – CZÉGÉNYI Dóra
2017 Ethnomycological use of *Fomes fomentarius* (L.) Fr. and *Piptoporus betulinus* (Bull.) P. Karst. in Transylvania, Romania. *Genetic Resources and Crop Evolution* 64 (1). 101–111.
- PÁL-FÁM Ferenc – SZÁSZ Balázs – BENEDEK Lajos
2018a Adatok a Görgényi-havasok nagygombáinak ismeretéhez 2. *Moeszia. Erdélyi Gombász* 9–10. 83–90.
2018b Adatok a Hargita és a Csíki-hegység nagygombáinak ismeretéhez. In *Moeszia. Erdélyi Gombász* 9–10. 93–99.
- RÁDULY János
1990 *Hold elejti, Nap felkapja*. Kibédi talalós kérdések. Bukarest: Kriterion.

RADVÁNYI Antal

1912 A székelyföldi taplóipar. A "toplászat" monográfiája. *Erdészeti Lapok* LI. 17. 700–710. SAAR, Maret

1991 Fungi in Khanty folk medicine. *Journal of Ethnopharmacology* 31, 175–179.

SEIGNOLLE, Claude

1980 (I. kiadás 1973-ból) *Le Folklore de la Provence*. Paris: Maisonneuve & Larose.

SZABÓ T. Attila (szerk.)

1992 A pannon etnobotanika kezdetei: *Stirpium nomenclator pannonicus* S(tephanus) Beythe (1583), Carolus Clusius (1583/84) és Czvittinger Dávid (1711) kiadásában. *Collecta Clusiana (Bio Tár Etnobotanika és Etnobiodiverzitás sorozat, Szombathely)* 2.

SZABÓ T. Attila ET AL. (szerk.)

2005 *Erdélyi Magyar Szótörténeti Tár*. XII. Szák–Táv. Budapest: Akadémiai Kiadó; Kolozsvár: Erdélyi Múzeum Egyesület.

SZÖCS Lajos

1997 Taplómunkák az árcsói fazekasvásárokon. In AMBRUS Lajos (szerk.): *A korondi fazekasvásárok. Árcsó, 1978–1997*. 40–52. Korond.

THOEN, Daniel

1982 Usages et légendes liés aux polypores. *Bull. Trim. de la Société Mycologique de France* tome 98, fascicule 3. 289–318.

TÓFALVI Zoltán

1993 Taplófeldolgozás a Sóvidéken. *Hazanéző* 1. 26–30.

VÁRADI LENCSE S György

(1577) 2000 *Ars Medica – Egész orvosságról való könyv*. Gyulafehérvár. Elektronikus formában közzétette Szabó T. Attila – Biró Zsolt (szerk.): *Ars Medica Electronica*. Budapest–Kolozsvár–Szombathely–Veszprém.

ZSIGMOND Győző

1994–95 *A gomba helye népi kultúránkban*. Egy falu (Sepsikőröspatak) etnomikológiai vizsgálata. *Kriza János Néprajzi Társaság évkönyve* 2. 22–58. Kolozsvár: Kriza János Néprajzi Társaság.

2008 A gomba mint étel a magyar néphagyományban. *ACTA SICULICA*. (szerk. Barti et al.) 653–670. Sepsiszentgyörgy: Székely Nemzeti Múzeum.

2009 *Gomba és hagyomány*. Sepsiszentgyörgy–Budapest: LKG-Pont.

2010a The meanings and functions of mushrooms as food in Hungarian folk tradition. *Acta Ethnographica Hungarica* LV. 1. 115–138.

2010b Magyar népi gombaismeret a Mezőségen. In Keszeg Vilmos és Szabó Zsolt (szerk.): *Mezőség. Történelem, örökség, társadalom*. 326–340. Kolozsvár: Művelődés.

2011 *Népi gombászat a Székelyföldön*. Csíkszereda: Pallas-Akadémia.

2015 Magyar népi gombászat Moldvában. In Jakab Albert Zsolt–Kinda István (szerk.): *Aranykapu*. 593–606. Kolozsvár: Kriza János Néprajzi Társaság–Szabadtéri Néprajzi Múzeum–Székely Nemzeti Múzeum.

2017 Népi gombászat Kalotaszegen. In Jakab Albert Zsolt–Vajda András (szerk.): *Aranyhíd*. 1043–1065. Kolozsvár: Kriza János Néprajzi Társaság–BBTE Magyar Néprajzi és Antropológiai Intézet–Erdélyi Múzeum-Egyesület.

- 2019 Népi gombászat Csikban. In Jakab Albert Zsolt–Vajda András (szerk.): *Aranymadár*. 749–780. Kolozsvár: Kriza János Néprajzi Társaság–BBTE Magyar Néprajzi és Antropológiai Intézet–Erdélyi Múzeum-Egyesület.
- 2020a Népi gombászat Nagybánya és Kővár vidékén, valamint Máramarosban. *Sugárút* IV. 2. 33–39.
- 2020b *Gombák a magyar néphagyományban*. Barót: Tortoma.

Felhasznált kéziratok gyűjtései

BARTHA Éva

- 2010 *Szentegyháza népi gombaismerete*. (Kézirat) Cziráky-féle összeírás. 1820. Kézirat másolata, Levéltár, Sepsiszentgyörgy, száma: III/1874.

FRENDL Kata

- 2001 *Népi növényismereti, népi humán-, és állatgyógyászati adatok gyűjtése a Székelyföldön* (Kápolnásfalu, Szentegyháza). Szakdolgozat, Nyugat-Magyarországi Egyetem Mezőgazdaságtudományi Kar, Növénytan Tanszék, Mosonmagyaróvár

GERENDÁS Lajos

- 1996 *Népi gombaismeret Homoródalmáson*. (Kézirat, mely Fekete A. Oszkár ugyancsak közöletlen dolgozatát használja fel)

ZSIGMOND Győző

- 2021 *Magyar népi gombanevek. Tájegységek szerinti mutató*. (Kézirat)

Zsigmond Győző

Néprajzkutató, tanszékvezető egyetemi tanár, Bukaresti Tudományegyetem Hungarológiai Tanszék
e-mail: gyozo1959@yahoo.com

Győző Zsigmond

Hungarian Ethnomycology in Udvarhelyszék

The author tries to outline the ethno-mycological map of the Hungarian ethnic group of Udvarhelyszék (Scaunul Odorhei) region in Romania (the county seat is Székelyudvarhely / Odorheiu Secuiesc) based on academic literature and fieldwork carried out between 1993 and 2020. He investigates the roles of mushrooms in everyday life, work, and customs; their utilization in popular healing and cuisine as well as in folk poetry (tales, legends, folk songs, sayings, jokes), knowledge, beliefs, etc.

One of the most important characteristics of the knowledge of mushroom in this region is colourfulness and variety; in several cases one can observe the presence of what is totally absent in other regions (e. g. 35 popular names). Compared to other Hungarian-speaking communities of the Carpathian Basin, inhabitants of this region have a better than average knowledge and rich folklore related to mushrooms. In this region about 69 species are known and designated with 132 popular names. The most important ones are as follows: 1. *Cantharellus cibarius*, 2–3. *Lactarius piperatus*, *Lactarius pergamenus*, 4–5. *Agaricus campestris*, *A. bisporus*, 6. *Macrolepiota procera*, 7. *Russula*

cyanoxantha, 8. *Russula virescens*, 9–10. *Boletus edulis* and *B. Reticulatus*, 11. *Marasmius oreades*, 12–15. *Langermannia gigantea*, *Calvatia utriformis*, *Bovista plumbea*, *Lycoperdon perlatum*, 16. *Fomes fomentarius*, *Polyporus spp.*

The following functions of mushrooms occur in the Hungarian folk tradition of this region: 1. food (spice, delicacy), 2. poison, 3. goods (source of income), 4. raw material (dyeing), 5. raw material for making decorative and everyday objects, 6. material used for curdling milk, 7. decorative motif, 8. symbol: evoking fertility, prolificacy, 9. healing, 10. weather forecast, 11. cleaning, disinfecting, insecticide, 12. fumigation (fumigating bees), 13. hallucinogen, 14. material for making fire.

The author presents the folklore of mushrooms in this region. Tindering, i.e. processing mushrooms, practiced in the village of Korond / Corund involves *Fomes fomentarius* and *Piptoporus betulinus*. It is considered as a Hungarian, Székely specificity, and has become a separate folk craft (Sóvidék/Praid area). The exhibition material presenting it can be found in the Székely National Museum in Sepsiszentgyörgy/ Sfântu Gheorghe.

In Székely communities of Udvarhelyszék names not occurring anywhere else refer to several mushroom species that are not or hardly known in folk tradition in other places, e. g. *cérnagomba*, i.e., ‘thread mushroom’ referring to *Hericium erinaceum*. Most riddles with mushrooms were found in Székelyland; János Ráduly’s collection from Kibéd/Chibed contains nine riddles about mushrooms and four about tinder mushrooms.

The appendices of the article cover a map indicating field sites, a list of central and peripheral mushrooms in the region, and a list of Hungarian popular and scientific Latin names of mushrooms.

Hordókészítés Salánkon: anyagok, eszközök, technológiák, termékek

Az alkalmas nyersanyagban bővelkedő, szőlő- és bortermeleséről híres Ugocsa egyik legmeghatározóbb háziipara a hordókészítés volt.¹ A 20. század első felében a kádármesterség még összefüggő térséget ölelt fel az egykori Szernye-mocsár környékén Salántól Szerednyéig. Ezt a Beregben végzett korábbi kutatások is alátámasztják. 1940-ben K. Kovács László például a Bereg-megyei Dercen hordókészítésének fázisait dokumentálta, fotósorozata a Néprajzi Múzeum fotótárában található.² Beregújfaluból pedig közli Bodnár Kovács János kádármester hordóformájának fotóját, megjegyezve, hogy 1940-ben már ő az egyetlen, aki a településen hordókészítéssel foglalkozik.³

Mára azonban az ugocsai-beregi bodnärmesterség csak a nagyszőlősi járási Salánkon maradt fenn, ahol még napjainkban is legalább 15 kádárműhely működik.⁴ A többi kárpátaljai magyar településen elvétve fordul elő egy-két hordókészítő mester. Paládi-Kovács Attila biztatására megkíséreltem felmérni a hordókészítés továbbélését a kárpátaljai magyar falvakban. 2012-ben részt vettem a Kárpátaljai Népfőiskolai Egyesület által szervezett, 90 települést érintő kutatásban, amelynek eredményeként bőséges, az adott közösségek hagyományos értékeit, kézműveseit, mesterembereit felsorakoztató adatbázis készült. Részben ennek eredményeit dolgozta fel 2013 nyarán a *Kárpátalja* hetilap honismereti rovata, majd Espán Margaréta kiadványa. A kötet a salánki bodnárokon kívül mindössze két ugocsai és öt beregi kádármestert tud megnevezni.⁵ A salánki hordó ekkortájt a Kárpátaljai Népfőiskolai Egyesület javaslatára – többek között Paládi-Kovács Attila ajánlásával – bekerült a határon túli magyar értéktárba. A nagy múltú, ám fokozatosan sorvadó ugocsai kádármesterség a 2019-ben megvédett PhD értekezésem⁶ külön fejezetét alkotja, ezen kívül több előadásban és tanulmányban is felhívtam a témára a figyelmet.⁷ Mindezek ellenére a kistáj arculatát eddig meghatározó mesterség fennmaradása napjainkban kétségessé vált.

¹ A történelmi Ugocsa vármegye nagyobbik, északi része 2020-ig Kárpátalján belül a Nagyszőlősi járás területének felelt meg. Az ukrainai közigazgatási reform keretén belül ekkor a Nagyszőlősi és a Beregszászi járásokat összevonták Beregszászi járás néven, Beregszász központtal.

² K. Kovács 1940. E fényképfelvételekből 4 darab bekerült a *Magyar néprajz* III. (*Kézművesség*) kötetébe is, melyben Juhász Antal ismerteti a kádármesterséget (Juhász 1991: 455–457).

³ K. Kovács 1940.

⁴ Salánk egykor mezőváros, ma háromezer fős, túlnyomórészt magyar lakosú falu az egykori Ugocsa északnyugati szegletében. A 2020-as közigazgatási reform következtében a település az újonnan létrejövő Tiszaújfalui kistérség részévé vált.

⁵ Nagyszőlősi járás: Szirmai Antal (Fertősalmás), Pál Zsigmond (Feketeadó); Beregszászi járás: László Attila és Héder András (Sárosoroszi), Lengyel János (Nagybégány), id. Komári Zoltán (Kisbégány), Komáromi József (Badaló). A megnevezettek közül László Attila Salánkról költözött Sárosorosziba (Espán 2015).

⁶ Kész 2019.

⁷ Kész 2012.

A hordókészítés történetét, annak magyarországi elterjedését egy korábbi tanulmányban már ismertettem.⁸ Ezért a továbbiakban eltekintek a hordóipar történeti hátterének és szakirodalmának részletezésétől.⁹ Ehelyett célul tűztem ki a párhuzamok kimutatását a forrásokban¹⁰ ismertetett magyarországi hordókészítés és a szakma salánki művelőinek tevékenysége között; a felhasznált alapanyagok, szerszámok, termékek, valamint a munkafolyamat alaposabb ismertetésével kidomborítva a salánki kádármesterség technológiai részleteit.

ANYAGOK

A kádárok legalkalmasabb nyersanyaga a tölgyfa, ebből készülnek a boros- és söröshordók, de anyaghiány esetén készítenek eper-, akác- és szelidgesztenyefa hordót is. Dézsát, kádat pedig akár fenyőfából, szilből, hársból vagy kőrisből is lehet készíteni.¹¹

A kapuvári hordókészítést kutató Németh Imre egyik adatközlője mondta: *Ha valaki azt kérdezte tőlem, milyen fával dolgozom, viccesen azt szoktam mondani: Minden fával, csak tréfával nem, mert a kádármunkát komolyan kell csinálni.*¹² A megkérdezett mester például boroshordóhoz tölgyet, szeder- és akácfát, káposztáshordókhoz, dézsákhoz, lajtokhoz pedig vörösfenyőt, tölgyet és szederfát szokott felhasználni.

Baranyi Béla hódmezővásárhelyi adatközlője szerint a legjobb hordó tölgyfából készül, de ez a fa a legkényesebb is. Ha nem megfelelő hőfokon melegítik, könnyen eltörik. Az eper és az akác bírja legjobban a hajlítást, a fenyőt azonban nem hajlítják. A gesztenyéből olaszhordót készítenek.¹³

Fejes László a miskolci kádárokról szóló tanulmányában írja, hogy a boroshordók anyaga tölgy, szelidgesztenye, eper és akácfa lehet. A söröshordóé tölgy-, cser- és akácfa. Kisebb edényeket lehet szilből, hársból, kőrisből és fenyőfából is készíteni.¹⁴

A Kovács Ferenc által ismertetett gyergyócsomafalvai székely kádármesterek viszont tölgyfa híján kizárólag fenyőfából készítették kádat, *csebert*, favedret, ivóvíztartó *kártyát*, vajköpülő dézsát.¹⁵

Ami az ugocsai kádárokat illeti, a salánki Nagyerdőben kidöntött, legallyazott és a megfelelő darabokra fűrészelt tölgyfát hazaszállítják további feldolgozásra. Az udvaron az elfűrészelt fadarabokat fejszével, sulyok és ék segítségével széthasogatják *fertályokba* – előbb kétfelé, majd négyfelé; a szabványnak megfelelően kifaragják¹⁶ (régebben faragóbárdal *kinagyolták*, majd *füles gyaluval, vonókéssel* munkálták vég-

⁸ Kész 2012: 141–154.

⁹ Juhász 1991; Szulovszky 2004, 2009.

¹⁰ A Néprajzi Múzeum kéziratárában számos pályamunka és egyéb dolgozat nyújt lehetőséget a különböző települések bodnármesterségének összehasonlítására.

¹¹ Juhász 1991: 456.; Kész 2012: 144.

¹² Németh 1978: 24.

¹³ Baranyi 1978: 7.

¹⁴ Fejes 1976: 117–118.

¹⁵ Kovács F. 1944: 192.

¹⁶ A különböző méretű hordódongák kiszabásához maguk készítette *módlík (módlák)* szolgáltak.

leges alakjára a faragószeken), végül a kifaragott darabokat (ezeket *csutakoknak* nevezik) kereszttrakással *kalickába, stócba* (csomókba, kaszajokba, németül *Stoss*) rakják 1 évre *szelidülni* (száradni).¹⁷

A segédanyagokhoz kell sorolnunk az abronsvasat (faabroncs esetében nyír-, mogyoró- vagy fűzfavesszőt), a szegecset vagy nitszeget (Salánkon: *nyitszeg*), a gyékényt és a kéthegyű szegeket is. Az állító, tüzelő és vasaló abronsok különböző vastagságúak és szélességűek, attól függően, hogy milyen munkadarabhoz használják őket. Salánkon a fenék- és oldalhézagok tömítésére csak gyékényt alkalmaznak, a másutt e célra használt, lenmaglisztből készített csirizt nem.

SZERSZÁMOK, ESZKÖZÖK

A kádármesterség gyakran apáról fiúra szállt, ezért számos szerszám is öröklődött, így még ma is találkozhatunk használat közben a 19. századból való muzeális eszközökkel. A mesterek régebben sok szerszámot maguk készítettek, nemritkán véséssel is díszítették őket. Az önálló fiatalok az idős mesterektől vagy a vaskereskedésben vásároltak fűrészeket, gyalukat, késeket.¹⁸

A kádáripári szerszámok tipológiai feldolgozása a néprajzi szakirodalomban meglehetősen hiányosnak mondható. Bogdán István *Mestere volt egykor...* című könyve¹⁹ mellett a kérdésről részletesebb adatokat tudhatunk meg egyes néprajzi tanulmányokból, továbbá a Néprajzi Múzeum Etnológiai Adattárában őrzött, az 1970-es években készült pályamunkákból,²⁰ amelyek Magyarország különböző pontjaiban kutatták fel a már akkoriban is letűnőben lévő mesterséget. A bodnár- vagy kádármesterség német és magyar nyelvű szakterminológiájának egyik legpontosabb leírását Frecskay János *Mesterségek szótára* című munkájában találhatjuk, ez alapul szolgálhat a többi szakmunka tanulmányozásához is.²¹

A kapuvári hordókészítésről írt, *A kádárság története* című pályamunkájában, Németh Imre több mint hatvan kádárszerszámot sorol fel, de pár eszköz kivételével (*fenékkihuzó/klomni, tűzőminta/módlí, dongaszorító/cug, kapacs/szalu, amerikáner*) csak magyar megnevezéssel említi őket.²² Baranyi Béla pályamunkájában mintegy kéttucatnyi hódmezővásárhelyi eszközt tud felsorolni magyar és torzított német megnevezéssel, ezekhez magyarázatok is fűz.²³ Igen értékes adatokkal szolgál Szamosujváry Sándor debreceni egyetemi tanár gyűjtése a kádármesterség szakkifejezéseiről. Ebben felsorolja a szakma német, sváb megnevezéseit és azok

¹⁷ A száradni összerakott dongacsomók neve más vidékeken *kászli* (Orosháza), *máglya* (Miskolc), *kalicka* (Kecel, Mecseknádasd) volt (Juhász 1991: 456.; Frecskay 1912: 29).

¹⁸ Juhász 1991: 456.

¹⁹ Bogdán 1984: 168.

²⁰ Fejes 1976: 118–119.; Németh 1978: 23–24.; Baranyi 1978: 6.; Kovács–Sóvárgó 1961; Szamosujváry 1942–1968; Kovács 1944.

²¹ Frecskay 1912: 29–36.

²² Németh 1978: 23–24.

²³ Baranyi 1978: 6.

elmagyarosított, torzított formáit, amelyeket az általam kutatott salánki kádármesterek is használnak.²⁴ Szamosujváry tanulmányának értékét növeli, hogy 54 szerszám rajzát vizuálisan is ismerteti.²⁵ Némileg más terminológiát használnak a székely kádármesterek. Kovács Ferenc a gyergyócsomafalvi kádárokat bemutató tanulmányában például a dongát *fal*, a csínt *ontora*, a fűröt *furu*, a körzöt pedig *cirkalom* néven említi.²⁶ Mint leírja, a vasabroncsot a *homorított* vagy *káfoló üllőn* kalapálják a megfelelő formára, és két *nyitszeggel* fogatják össze.²⁷ A szerző ismerteti a kutatásának idején (1944) még használatos faabroncsok készítését is.²⁸

A forrásokban ritka, ma már nem használatos eszközökről is szó esik; a többször említett *vonószék* mellett ilyen volt a *stráfszár* vagy faragóoszlop: a nagy dongákat ehhez állítva *kráglizták* (bemélyítés) és késelték.²⁹

E magyarországi gyűjtések szakmai támpontot és összehasonlítási alapot képeztek az ugoicsai-beregi, azon belül is a salánki bodnárok eszköztárának összeírására. Az eredmény számomra is meglepő volt: a szakkifejezések, az eszközök torzult német megnevezésének használata, akárcsak a munkafolyamatok és technológiák, tökéletesen egyezett az anyaországban felgyűjtött terminológiával, ami a közös iskolát, a közös gyökereket bizonyítja.³⁰ Kivételt csak néhány szláv jövevényszó képezett, amely már a szovjet időkben került be a kárpátaljai mesteremberek szókincsébe. A kutatás során általam használt kérdőív alapját Klinger Dezső és Erdősi Emil *A kádár* című könyvének eszköztára képezte.³¹ Az alábbi táblázatban a hivatalos magyar terminus és a német szakkifejezés után a salánki kádármesterek³² által használt, gyakran németből magyarosított megnevezések következnek, bár a felsorolásból látható, hogy nem mindegyik eszközt használják vagy ismerik a kérdezettek közül.

²⁴ Szamosujváry 1942–1968: 1–6.

²⁵ Szamosujváry 1942–1968: 29–82.

²⁶ Kovács 1944: 192–195.

²⁷ A *káfolás* az abroncs felső kerületének kitágítása csonkakúp formára.

²⁸ „A faabroncs anyaga kizárólag a mogyoróbokor vesszeje. A 3–4 cm átmérőjű bogmentes fiatal ágakat középen kettébe hasítják. Köralakúvá tétele az idősebbek kezűgyességét dicséri. Segédeszközül csupán a térd szolgál. A faabroncs összekötéséhez nyitszeg sem kell, mert a két végén látható szakáll egymásba karolva szorosan fogja egymást” (Kovács 1944: 195).

²⁹ Szpiridonov 1942: 18.

³⁰ A német terminológia használatát Fejes László a sok német iparos bevándorlásával magyarázza. A szerző szerint az erdélyi kádárokat még büntették is a céhen belül, ha nem német nyelven beszéltek a szakmai üléseiken és munka közben (Fejes 1976: 9).

³¹ Klinger–Erdősi 1938: 73–78.

³² A felsorolásban a kádármesterek neveit rövidítve tüntettem fel az alábbiak szerint: S. B.=Sipos Béla, L. E.=László Elemér, K. G.=Kész Géza, id. K. G.=id. Kész Géza, G. I.=Gál Imre, L. Á.=László Árpád, L. A.=László Attila



1. kép. Görbe vonókések, vaskörzők, furdancs és billogzóvas (A külön nem jelölt fotók a szerző 2015-ben készült felvételei)



2. kép. Módliba vett donga

1. táblázat. A kádáreszközök hivatalos, német és a salánki kádármesterek által használt megnevezése

Hivatalos magyar elnevezés	Német megnevezés	Salánki kádármesterek* által használt szakkifejezés * lásd 32. jegyzet
Taszítógyalu	Stossbankhobel	<i>stószbank</i> (S. B.)
Színelő gyalu	Abrichthobel	–
Hézaggyalu	Spatzenhobel	–
Simító gyalu	Glatthobel	<i>egyszerű gyalu</i> (L. E.), <i>simitó</i> (S. B.)
Belső dongagyalu	Garbhobel	<i>safthóbli</i> (K.G.), <i>gárhóbli</i> (S. B.), <i>gárbhóbli</i> vagy <i>stráfpekni</i> (L. E.)
Füles simítógyalu	Schlicht-Zwiemandl	<i>cimandli</i> (S. B., L. E.)
Füles külső dongagyalu	Streif-Zwiemandl	<i>pucológyalu</i> (S. B.)
Tőkegyalu	Blövhelhobel	<i>két ember gyalult vele</i> (S. B.)
Külső dongagyalu	Garbhobel	<i>garbhóbli</i> (L.E.), <i>pucológyalu</i> (S. B.)
Füles körgyalu	Stemm-Zwiemandl	<i>cimandli</i> (S. B.)
Kör- vagy vésőgyalu	Stemhobel	<i>stembóbli</i> (S. B., K. G.)
Amerikai dongagyalu	Streifhobe	<i>csikógyalu</i> (S. B.), <i>csikósgyalu</i> vagy <i>cikling</i> (K. G.), <i>talvasgyalu</i> (L. E.)
Fenekszél-gyalu	Bodenbramschnitt-Hobel	<i>prájsmitgyalu</i> (S. B., L. E.)
Koszorúgyalu	Kranzhobel	–
Csinvágó gyalu	Kimnhobel	<i>csinvágó</i> (S. B., L. E., K. G.)
Dongaszélcifrázó gyalu	Froschbramschnitt-Hobel	–
Fejlesztő	Kopfrisslane	<i>koflicmérő</i> (L.E.), <i>koflic</i> , <i>subler</i> (S. B.)
Fakörző	Holzzirkel	<i>cirkli</i> (S. B.)
Edény vagy kádgyalu	Geschirr oder Schabhobel	<i>safthóbli</i> (S. B., L. E., K. G.)
Nyeles edénygyalu	Geschirrhobel mitStiel	–
Vaskörző	Zirkel	<i>cirkli</i> (S. B.)
Fenekjelző	Bodenkamm	–
Hordódugóhúzó karikával	Spundhaber mit Ring	–
Aknahúzó csavarmeltyűvel	Berlzieher mit Schranbhebel	–
Amerikai aknafűrő	Amerikanischer Patent-Spundboher	–
Vasfurdancs	Bohrdrauben	<i>furdancs</i> (S. B.)
Lyukverő	Durchschläger	<i>lyukasztó</i> (S. B., G. I.)
Lyukasztópad és szegecselőserpenyő	Lochscheiben und Nietpfandel	<i>üllő</i> (L. E.), <i>muter</i> vagy <i>anya</i> (K. G.)

Hivatalos magyar elnevezés	Német megnevezés	Salánki kádármesterek* által használt szakkifejezés * lásd 32. jegyzet
Amerikai központfűrő	Amerikanischer Zentrumbohler	<i>amerikai fűrő</i> (S. B.), <i>csigafűrő</i> (L. E.)
Központfűrő	Zentrumbohler	<i>centrumfűrő</i> (L. E.), <i>bodnárfűrő</i> (S. B.)
Aknafűrő	Beilbohrer	–
Hordókaparó	Fass-Schaber	–
Abroncshajtó kalapács	Setzhammer	<i>cecamer</i> (S. B., L. E., G. I.)
Fejező és kézikalapács	Niet und Handhammer	<i>kalapács</i> (S. B., L. E., K. G.)
Abroncshúzó	Reifzieher	
Hordóúrtartalom-mérték	Fass-Visier	<i>mérőpálca</i> (S. B., L. E.)
Vonószek	Hanselbank	<i>vonószek</i> (L. E.)
Egyetemes dongaszorító	Universal-Fasszug	<i>cug</i> (L. E., S. B., K. G.)
Dongaszorító	Fasszug	<i>cug</i> (L. E., S. B., K. G.)
Vonómérték	Reissmodell	<i>rajzmódli</i> (S. B., K. G.)
Fenekkihúzó	Auszügel	<i>auszcigli</i> (S. B., L. E.)
Hordóajtó-fűrész	Fasstörlsäge	<i>kézifűrész</i> (S. B., L. E.)
Egyenes vonókés	Gradeisen	<i>vonókés, kétnyelű kés</i> (S. B.)
Görbe vonókés	Krummeisen	<i>vonókés, kétnyelű kés</i> (S. B.), <i>görbe-kés</i> (K. G.), <i>csak görbe kést használtak, abból a Staller volt a legjobb</i> (L. E.)
Vágókés	Schneidschnitzer	–
Verőkés	Schlagschnitzer	–
Hordóajtó-zár	Wein Fass-Riegel	<i>hordóajtó-zár</i> (L. E.)
Hordóajtókapocs	Wein Fassstürl Kloben	<i>ajtóbeszorító csavar</i> (L. E.)
Kádár abroncskés	Bindermesser	–
Erdei szekerce	Waldhacke	<i>szekerce</i> (S. B., L. E., K. G.)
Füles dongafűrő	Handdanbenbohrer	–
Kádárszalu	Dexel	<i>teknővájó</i> (L. E.), <i>a but belsejét vájták vele</i> (K. G.)



3. kép. Külső dongagyáluk



4. kép. Szekercék, bárdok, pöröly és sulyok



5. kép. Szorító cűg



6. kép. Abronshúzó kalapács



7. kép. Csinvágó



8. kép. Fenékfelhúzó ráklábak

Az általam felsorolt eszközök mellett a megkérdezett mesterek további szerszámokat is megneveztek, illetve bemutattak (2. táblázat), a kéziszerszámok sorát pedig a már említett vonószerk mellett a különféle speciális munkapadok is kiegészítik (3. táblázat).

2. táblázat. A hivatalos szakkifejezések között nem szereplő salánki kádáreszközök

A hivatalos eszközlístában nem szereplő salánki kádáreszközök	Az eszköz rendeltetése
<i>stószpang</i> (lábas nagygyalu)	amelyen a dongát <i>stészolták</i> (L.E.)
<i>glattspang</i> (az előzőhöz hasonló)	ezen <i>engedték a feneket</i> (L.E.)
<i>módlí</i>	ennek köríve alapján határozták meg a hordó fenékének méretét (K.G.)
<i>rajzmódlí</i>	G.I. saját készítésű eszköze a kishordó fenékméretének bemérésére: falapocskasablon, közepén szeggel
<i>mószpang</i>	zsinag, amellyel a hordó kerületét mérik meg (L.E., K.G.)
<i>stemasz</i>	colos mérőléc a megfelelő méretű dongák kiválasztására (K.G.)
<i>plenkács</i>	nagy hasítóbalta (K.G.)

3. táblázat. Speciális salánki munkapadok és rendeltetésük

Megnevezése	Rendeltetése
<i>gárbolópád</i>	homorú kiképzésű felső részére rézsútosan ráhelyezett hordó belsejét gárbolják (simítják, gyalulják) ki, munkálják meg a frost (a hordó belső peremét), illetve vágják bele a csínt (L. Á., K. G., S. B., L. E.)
<i>fenékvágó szék</i>	a hordó fenekét bestemolták (gyalulták körbe) rajta (K. G.)
<i>tipliszék</i>	a hordó fenekét állították össze rajta (id. K. G.)
<i>tűzkosár</i>	a hordó belsejének kiégetésére, e vasrácsban égett a tűz (K. G., L. Á., L. A.)
<i>tönkö üllővel</i>	az abroncs kivágására, lyukasztására és <i>nyitolására</i> (L. E., L. Á., K. G.)

A salánki bodnárok még ma is használják a megnevezett kéziszerszámokat, s bár napjainkban munkájuk már gépesítve van, bármikor el tudnak készíteni egy hordót manufaktúris eszközökkel is. Szerszámaik között muzeális darabok is akadnak, némelyik vonókés, gyalu vagy bárd pengéjén a „Staller Wien” védjegy látható.³³ Fejes Lászlótól tudjuk, hogy e világmárka darabjéért annak idején 24–28 pengőt adtak (mikor egy mázsa búza ára 9 pengő volt), s a bolt azonnal visszacserélte, ha véletlenül nem vált be valamelyik kés.³⁴ A kádármesterek házi műhelyei ma már jól fel vannak szerelve gépekkel is, viszont félő, hogy a kéziszerszámok és azok hagyományos megnevezései előbb-utóbb feledésbe merülnek.

ALAPMŰVELETEK, MUNKAMENET

A kádák és hordók készítésének menete Ugocsában a szakterminusokhoz hasonlóan, nagyjából megegyezik a szakirodalomban³⁵ és a magyarországi forrásokban³⁶ leírtakkal.

A hordókészítés első fázisa a dongakészítés – a dongának való fa kihalogatása a rönkből. A faedénynek kiválasztott, görcsmentes, jól megszáradt fatörzset a készíten-dő edény méreteinek³⁷ megfelelően fűrészsel földarabolják, majd szekercével vagy hasítóvassal hosszában, szála mentén dongahasábokra hasítják.³⁸ *Az első osztályú donga szálán hasított, a tükörszálak végig húzódnak benne. A fűrészelt dongánál előfordulhat,*

³³ A bécsi céget Johann Staller alapította 1870-ben.

³⁴ Fejes 1976: 117.

³⁵ Juhász 1991: 456–457.

³⁶ Baranyi Béla például tömören és közérthető módon írja le egy 500 l-es hódmezővásárhelyi cefrész-kád és egy 500 l-es boroshordó elkészítésének menetét (Baranyi 1978: 8., 10). Mártha Tibor hasonlóképpen dokumentálja a fénylesítkei boroshordó készítésének folyamatát (Mártha 1979: 9–12).

³⁷ Századokon át *hordómérőnek* vagy *akolómesternek* nevezett mértékhibeletesítők mérték a hordókat ún. *akófavá*. Az 1 akós (1 magyar akó = 54,3 l) hordó fenékmérője a szabvány szerint 42 cm, dongái hossza 52 cm volt. Uradalmakban a képzett kádármesterek keze alá *hordófalhasító* parasztspecialisták dolgoztak (Juhász 1991: 457).

³⁸ A készíten-dő donga hosszát egy *bütümmérték* (Stemmaass) nevű, beosztásos faléc, a donga vastagságát pedig egy *donga-alakzó* (Dauben-Leere) nevű, rovátkolt deszka mérőeszközzel állapítják meg (Frecksay 1912: 29).

hogy enged. (L. A.) A salánki mesterek ma sem tartják helyénvalónak a dongák fűrészelését, mert ezzel a fa rostjai roncsolódnak, ami a hordó szivárgásához vezet.

A megszáradt fákat a favágó tőkén kádárszekercével faragják ki donga alakúra. A hasított darab hegyes élét (néhol *hereflúgnak*³⁹ nevezik) lefaragják, akárcsak a kérget és a tölgyfánál meglévő *fehérjét*, amely átengedné a bort. E folyamat során faragóbárdal kinagyolják a dongát, majd a faragószéken vonókéssel és fűles gyaluval megadják a végleges formáját.⁴⁰ E szakasz pontos leírását többek között Mártha Tibornál is megtaláljuk.⁴¹ A művelet során a donga két szélét a Salánkon *faragószéknek*, *vonószéknek*⁴² nevezett padon kifaragják. A következő lépés a donga belső részének legyalulása belső dongagyaluval, majd kitisztítása görbe vonókéssel (Salánkon *kétnyelű kés*).⁴³ Ezután a bodnár az összeeresztést végzi el: a földön álló nagy *eresztőgyalun* a dongát mozgatva adja meg a hordó *hasbőségét*.

A forrásokból megtudhatjuk, milyen hosszúságú dongákból hány literes hordók készülhetnek.⁴⁴ Mártha Tibor a hordók és a dongahosszak viszonyát ettől némiképp eltérően adja meg⁴⁵ (4. táblázat).

4. táblázat. A hordók űrtartalma és a dongahosszak viszonya Szpiridonov és Mártha szerint

A kész hordó űrtartalma (liter)	Dongahossz (cm)	
	Szpiridonov (1942) szerint	Mártha (1979) szerint
5	24	61–62
25	40	
55	50	
100	63	
200	74	71–72
300	84	86

³⁹ Szpiridonov 1942: 2.

⁴⁰ Mint a szakirodalomban is olvashatjuk, a *vágítónak* nevezett fatőkén *kádárbárdal* (Lenkbeil, Binderbarte) vagy *szekercével* (Breitbeil, Segers, ez utóbbi nyele görbe, pengéje pedig ívelt) nagyolják ki a dongát. Aztán a durvább *hántológyaluval*, *hasítógyaluval* (Rauhobel, Schurfhobel), majd a finomabb *simitőgyaluval* (Glätthobel) adják meg a fahasábok külső domborulatát (Frecksay 1912: 29.; Juhász 1991: 456).

⁴¹ Mártha 1979: 3. A donga szükséges vastagságát az *irdalóval* (Reisser) jelölik ki. Ez két tuskével ellátott kampós, görbe deszka. Az egyik tuska a donga vastagságát *irdalja* ki, a másik pedig a nyakarányt jelöli meg (Frecksay 1912: 29).

⁴² Más néven *szívószék*, *kézvonópad* (Schneidbank, Hanselbank) (Frecksay 1912: 29).

⁴³ A szakirodalomban említett görbe *vonókést* (*szívókést*) *görbekésnek*, *horgaskésnek* (Krummeisen) is nevezik. Az egyenes *vonókés* neve *egyeneskés*, *egyenes szívókés* (Geradeisen). A nagyobb dongák kivölgyelését a *szalúval*, *kapaccsal* (Dexel) végzik (Frecksay 1912: 30).

⁴⁴ Szpiridonov 1942: 3.

⁴⁵ Mártha 1979: 3.

A kész hordó űrtartalma (liter)	Dongahossz (cm)	
	Szpiridonov (1942) szerint	Mártha (1979) szerint
350	90	95
400	95	
500	100	–
600	110	–
700	120	–

A hordódongák közepén szélesebbek, mint a végeken, ennek köszönhetően kap a hordó gömbölyded formát.⁴⁶ A hordó alakját a mesterek *hordóosztással* számítják ki. Leginkább 6-os osztással dolgoznak: egy osztásrész egyenlő a hordó *hasbőségének* hatodrésszével. A *fej*rész ennél egy osztásrésznel kevesebbet tesz ki. Mint Németh Imre is írja, hordónak ilyen beosztás mellett a legszebb a formája.⁴⁷ Ugyanezeket a számításokat végzik el a megkérdezett salánki kádármesterek is, ha az elméleti tudnivalókat nem is tudták minden esetben szakszerűen megfogalmazni.

A következő folyamat a hordó összeállítás: az egyenlő hosszúságú, *módliba* gyalult,⁴⁸ megszámozott dongákat a helyi mesterek *huzató- vagy rakóabroncsban*⁴⁹ összeállítják. Ez azt jelenti, hogy régi, *huzató abroncsot* (a 6 darab, szerszámként használatos *huzató abroncs* közül először a felsőt) tesznek az első donga (a forrásokban *akona* vagy *szájdonga*⁵⁰) felé és *csiptetővel*⁵¹ befogva rögzítik, majd körben mellé állítják a többi, megszámozott dongát is. Az egyik kezével a mester mindig hozzáfogja az utolsót az előtte lévőhöz. Közben, hogy szilárdabban álljanak, állítócsavarral vagy csipesszel egy-egy dongát hozzá lehet erősíteni az abroncshoz.

Mikor a dongák már egy abronccsal össze vannak fogva, a *huzató abroncsot* kalapáccsal lejjebb ütik, és felülről, a hasuktól fölfelé még két állítóabroncsot (a *nyak- és hasabroncsot*) rávernek. Ezek a *hasrészt* is jól összefogják, miközben a dongák alul még nincsenek összefogva.

⁴⁶ E szélességek aránya 5:6. Ennek a meghatározására szolgál a négyszárú körző (vierspitziger Zirkel), magát a műveletet pedig arányvetésnek (Risse reissen) nevezik (Frecksay 1912: 30).

⁴⁷ Németh I. 1978: 25.

⁴⁸ A szakirodalomban olvashatjuk, hogy a dongák modell szerinti kigyalulását a dongák *meztökélésének* is nevezik: a vonókéssel *mezsziatolják*, a domborúságát *keremítéssel*, a homorúságát pedig *völgyeléssel* adják meg. A *száddongát* szélesebbre és vastagabbra hagyják, hogy belé a *szájdót* (*szádallót, akonát*) lehessen kifűrni. A 6 hektoliternél nagyobb hordók dongáit nem *sziatolják*, hanem *kádárbárdal megbárdolják*, majd a három lábú *eresztőpadon* (*eresztőgyalún, kecskegyalún, németül Stossbank*) meggyalulják. Kisebb dongákat a féllakkora *szivőpadon* (Reifbank) gyalulják ki (Frecksay 1912: 31).

⁴⁹ Más néven *összeállító abroncs*, állító abroncs, *munkaabroncs* – először ezzel fogják össze a dongákat. Minden hordóméretre megfelelő összeállító abroncs van.

⁵⁰ Frecksay 1912: 31.

⁵¹ *Csiptető*: egy U alakú vas, kemény vasabroncsból készített csipesz, mellyel a dongát és az abroncsot fogják össze.



9. kép. Hordó összeállítása rakóabroncsban. Mikor a dongák már egy abronccsal össze vannak fogva, a huzató abroncsot kalapáccsal lejjebb ütik, és felülről, a hasuktól fölfelé még két állítóabroncsot (a nyak- és hasabroncsot) rávernek. Ezután következik a hordó tüzelése.

szanak”. Így kapja meg a rideg, parázs tölgyfa a két ősi erő, a tűz és a víz segítségével szükséges hajlított alakját. Mikor a hordó szétnyílt felét teljesen összehúzták, megfordítják a hordót és ráverik az alsó összehúzó abroncsokat,⁵⁶ megdolgozzák azt a felét is. 30–40 perc után a hordót leveszik a tűzről, leveszik róla a *cugot* is, a dongákat fakalapáccsal belülről ütögetve helyreigazítják.

Ezután következhet a hordó *tüzelése*. A félig felabroncsozott hordót az udvaron „kilángolják”.⁵² A vas tűzkosárban forgácsot gyújtanak meg, s a hordót szétnyílt részével lefelé a tűz fölé állítják. A dongákat belül kitzüzelve, kívülről pedig vízzel locsolva teszik rugalmassá, így engednek az összehúzásnak. Négy-szer-öt-szer „aláfütnek” és ráteszik a *cugot*.⁵³ Adatközlőim felhívták a figyelmet: a *cugot* óvatosan kell tekerni, hogy a dongák a hirtelen szorítástól el ne törjenek. Az esetlegesen elrepedt dongát ki kell cserélni. Szpiridonov Sándor is megjegyzi, hogy az anyagi veszteség mellett az elpattant donga bal esetet is okozhat, ezért a hordó összehúzása nagy türelmet, figyelmet és szakértelmet kívánó művelet.⁵⁴ A megmelegített dongákat állandóan locsolják, hogy hajlíthatóbbá váljanak. Így fokozatosan szorítják összebb őket az abroncsok lejjebb verésével (*kiriktolják*).⁵⁵ A *cug* kötele egyre összebb húzza a dongák alsó részét, amelyek „összeal-

⁵² A fenyődézsákat nem lángolják ki, azokat enyvezik.

⁵³ *Cug* (összehúzó *cug*, *dongaszorító*) – hordóráfszerű faszerkezet, melyen vastag kötél (drótkötél vagy abroncs) van, s a csavarás által a kötelet összebb húzza.

⁵⁴ Szpiridonov is ír erről (Szpiridonov 1942: 8).

⁵⁵ Az abroncsok felrakásánál az acél élű, fa fokú *cecamert* (abroncsajtó vagy húzó kalapáccsot) használják, amit egy kilós közönséges kalapáccsal vernek.

⁵⁶ „Háromféle húzó abroncs van: nyakabroncs, hasabroncs és haptráf (felső), mindegyikből 2–2 darab” (Mártha 1979: 9).



10. kép. Mikor a hordó szétnyílt felét teljesen összehúzták, megfordítják a hordót és ráverik az alsó összehúzó abroncsokat, megdolgozzák azt a felét is.



11. kép. A dongák megjelölt végeit körbefürészelik, görbekéssel, bütöző gyaluval simára dolgozzák. Majd a gárhóblival meggyalulják a csin tetejét.



12. kép. A csinvágóval megcsinálják az csinvágást. (Fotó: Kész Barnabás, 2015)

olvashatjuk, hogy a nagyobb hordók *ormóját* néha az *ormócifrázóval megcifrázzák*, hornyolatokkal díszítik.⁶²

A tüzelőkosárról való levétel után a hordó edzése következik, vagyis hasra fektetve két vödör hideg vizet öntenek bele és jól megforgatják, majd elvégzik az abroncstalanítást.⁵⁷ A tüzről levett hordó abroncsait kihülés után újból megszorítják. A dongák megjelölt végeit körbefürészelik, *görbekéssel, бүтүзүү gyaluval* rézsútosan simára dolgozzák.⁵⁸

A következő munkafázis a *csinvágás*, vagyis a hordófenék vajatának, hornyának bevésése. Eszköze a három facsavarral állítható vésetű *csinvágó*, bár újabban a műveletet legtöbbször géppel végzik.⁵⁹ E folyamat során *görbekéssel körülgárbolják* a *csin* (más vidékeken, például a székelyeknél *ontra*, *ontora* a neve)⁶⁰ helyét, majd a *gárbhóblival* (*gárbhóbli*, *gárdhóbli* – kisebb gyalu), meggyalulják a *csin* tetejét.⁶¹ Végül a *csinvágóval* megcsinálják az *csinvágást*. Frecskay Jánosnál

⁵⁷ Ezt megelőzően azonban a *stószpang* (120 cm hosszú óriásgyalu) bevetésével összeeresztik a dongák *oldalugjait*, a dongákat tolvá a gyalun. Ennél a *stészoláznál* is *módlit* használnak. Ezután a *svábcoggal* (keskeny pengéjű fakeretes fűrész) a dongák végeit kiegyenlítik. Majd a *stanhóblival* (miniatűr gyalu) körülgyalulják a dongák végeit (Mártha 1979: 10).

⁵⁸ Ezt a munkafolyamatot a szakirodalomban *végellésnek*, *бүтүзүүсnek* (Enden, Stemmern) nevezik. Eszközei a *kávásfűrész*, *бүтүзүүгялу*, *végellőгялу*, *félholdгялу*. A hordó két végét pedig a *szerkercével*, *görbe késsel*, majd a *horgasгялу*-val, *homorítóval* ismét *megsimítják*, vagyis *homorítják* (Frecskay 1912: 33).

⁵⁹ A *csinvágó* gyaluban három vas van: két *elüljáróvas* kimetszi a *csin* széleit, a *vájóvas* pedig a kimetszett szélek közül kivájja a fát (Frecskay 1912: 33).

⁶⁰ Juhász 1991: 457.

⁶¹ A *csin* helye közel van a dongavégekhez, a fenéken fölül maradó résznek, az *ormónak* (Frosch) szélességén alul helyezkedik el (Frecskay 1912: 33).

⁶² Frecskay 1912: 34.



13. kép. A bodnár körzővel megméri a fenék területét, a *csinbe* beméri, kiszabja és legyalulja a fenékdongákat. A fenékdongák közeinek 1-1 szál gyékénnyel való tömítése után a *tipliszéken* kéthegyű kádárszeggel összeszegezik őket.



14. kép. A fenék behelyezésénél fenékkihúzó (auszcigli, rákfark) használnak. A hordókészítés utolsó fázisa az abroncsolás. A huzató abroncsok helyébe fel kell tenni az új, végleges vasakat.

A következő fázisban a bodnár körzővel megméri a fenék területét, a *csinbe* beméri, kiszabja és legyalulja a fenékdongákat. Körzőbe (*cirklibe*) veszi a *csin* sugarát, kiválogatja, kirakja a fenékdongákat, középfának a leghosszabbat, legszélesebbet, a szélek felé pedig egyre rövidebbeket. A lapjaikat egyenként kidolgozza: a külső oldalakat simára, a belsőket csak nagyolva. A salánki bodnárok is rámutattak arra, hogy különösen kell vigyázni a fugák sima kidolgozására. A szorosan egymás mellé rakott fenékdongákra *csinsugárnyi* körzőnyílással újra kimérik a fenékméretet, a dongákat megszámozzák. Majd a fenékdongák közeinek 1–1 szál gyékénnyel való tömítése után a *tipliszéken* kéthegyű kádárszeggel összeszegezik őket.⁶³ Utána *csinsugárral* bekarcolják a fenék körvonalát, e *jegy* mentén a *fenékvágó székre* (másutt *bakló*⁶⁴ és *stráf-*

⁶³ A dongák közeinek tömítésére a *pintérkákának* is nevezett *vajasgyékény* (*Typha latifolia*) puha, hosszú leveleit használják (Juhász 1991: 457). Mint Frecskaynál olvashatjuk, a *meggyékényezés* a *buzogánysás*, *kákabot*, *bodnározó gyékény* (Rohrkolbe, Binze) levélszáranak aljával történik (Frecksay 1912: 35). Salánkon e növényt gyékénynek vagy nádnek nevezik.

⁶⁴ *Bakló* – háromlábú szék gyaluláshoz

deszka,⁶⁵ *krakszli*⁶⁶ e szerkezet neve) támasztva kézifűrészsel körülfűrészelik, belseje felé kissé táguló rézsútosan. A körülfűrészelés után a *vonókéssel* lesímított hordófenék szélén meghúzzák a *csin* szélességét (azt a vastagságot, amelyet a *csinba* vágtak), és görbékéssel, szekercével *fenékbevágnak* (a *fenék belső lapjáról lefaragják a felesleget*), majd *fenékszél-gyaluval* meggyalulják, hogy a *fenékszél* vastagsága egyezzen a *csin* szélességével.⁶⁷

A *fenékbevágás* után a hordóról leverik a húzóat abroncsokat, az *oldalflugok* (a dongák közötti rések) közé is gyékényt helyeznek, majd a körülfűrészelt és a peremén elvékonyított hátsó feneket a *csinbe* illesztik. Ez a következőképpen történik: a *csin* begyékényezésével a hordót a *szájdongával* lefelé fektetik, az állító abroncsok leverésével néhány dongát kiláztatnak és a fenék alapperemét beillesztik a *csinbe*. Azután a hordót fenekére fordítják és a hordóba hajolva helyére ütögetik a feneket a kiláztatott dongák újbóli megszorításával. Az abroncsok visszahelyezésével az első fenék közep-dongájának alsó részén kifúrják az esetleges csaplyukat, a *szájdonga* (*akonadonga*) közepén szintúgy kifúrják a töltőlyukat. Majd a hordót ismét a *szájdongára* fektetik, behelyezik az elülső feneket is ugyancsak néhány abroncs kiláztatásával és gyékényezéssel. Ennél a fenéknél, a behelyezésnél *fenékkihúzó* (*auszcigli, rákfark*)⁶⁸ használnak. Emellett a csaplyukon (ha van) benyúlva kézzel is lehet segíteni a fenék helyére igazítását. (A szájdongát mindig vastagabbra hagyják és a feneket annak megfelelően állítják be, hogy a fenékdongák függőlegesen álljanak.)⁶⁹ *A nagyobb hordók fenekét befelé homorodó formára alakítják, hogy jobban bírja a bor nyomását, melynek hatására jobban belefeszül a csinba.* (L. Á.)⁷⁰

A fenékek behelyezése után a helyi bodnárok, Frecskay János leírásával megegyező módon, óvatosan leverik az állító abroncsokat (a 6 *huzató abroncsot*) és *simító gyaluval* (*garbhóbli, pucoló gyalu, nagyoló gyalu, külső dongagyalu*) a kész hordó egész külső felületét *megszínelik*, végiggyalulják.⁷¹

A hordókészítés utolsó fázisa az abroncsolás. A *huzató abroncsok* helyébe fel kell tenni az új, végleges vasakat a *szájdongának* megfelelő *nyitolással*, hogy a *slossza* egy irányba nézzen. A jól elkészített hordó abroncsolás nélkül sem esik szét, mert a csinben olyan feszesen állnak a fenékek, hogy az ember súlyát is el kell bírnia.⁷² Vesznek több *bunt* (a kötés) abroncsvasat (egy *kötés* 25 kg), és az üllön vágóval levágják a megfelelő hosszúságot. A *mutteren* lyukasztóval kilyukasztják 1 vagy 2 lyukra, s az abroncsszeget beleütik. A salánki bodnárok részben még rég beszerzett vasból dol-

⁶⁵ *Stráfdeszka* – fokokkal ellátott falap, melyet a *baklóhoz* állítanak és úgy gyalulnak rajta.

⁶⁶ *Krakszli* – fokokkal ellátott fakeret

⁶⁷ A *fenékbevágáshoz* a fenék nagyságának megfelelő *rajzmódli* szükséges: ez egy deszka sablon, közepén beleütött colos szeggel, amely megadja a *csin* vastagságot.

⁶⁸ A *fenékkhúzó*, *húzóvas* német neve *Auszieher* (Frecskay 1912: 35).

⁶⁹ Mártha 1979: 11.

⁷⁰ Erre a szakirodalomban is felhívják a figyelmet: hogy a folyadék nyomása a hordó fenekét ki ne nyomja a *csinból*, a fenéknek nem szabad egy síkban mennie, hanem befelé kell hajolnia (Frecskay 1912: 34).

⁷¹ Frecskay 1912: 35.

⁷² *Akkor számított valaki mesternek, ha a 6 vasat leütötték a hordóról, elgurították azt, és nem esett szét.* (L. Á.)

goznak. Időnként, ha nem sikerül abroncsvashoz jutniuk, vaslemezről maguk vágják ki az abroncsokat. A kis díshordókhhoz rozsdamentes acélból készítik az abroncsot. Az abroncsokat *cecamerrel* (*abroncsverő kalapáccsal*) verik fel. Az abroncsoknak a helyükre tevésével, a dugók elkészítésével és elhelyezésével a boroshordó elkészült.⁷³ Hasonlóan készítik el a sokféle egyéb faedényt, amelyeknek természetesen csak egy fenekük van, ezért elkészítésük is egyszerűbb.

Használat előtt még ki kell forrázni, hogy kioldják a tölgyfában lévő csersavat, amely elrontaná a bor ízét és minőségét: forró vizet öntenek bele, bedugják a száját és hosszasan rázzák-gurítják. Majd ezt hideg vízzel is megismétlik.⁷⁴ A hordókezeléshez tartozik még a kénezés is, amivel a penészgombákat pusztítják el. Ma ezt már a gazdák maguk végzik, de régebben a kénezés is a bodnármeister feladata volt.

TERMÉKEK

A kádárportékák között a különféle nagyságú hordókon kívül sokféle faedény szerepel: kádák, dézsák, bödönök, kútvdörök, bortölcsérek, puttonyok stb. Az iparosok ezeket vagy megrendelésre készítik, ritkábban vásárokon és borfesztiválokon értékesítik. Régebben a megrendelések között szerepeltek a ma már nem használatos szapulókádák és vízfordó lajtok is.⁷⁵

Fejes László a dongák alakja szerint a kádáripari készítményeket két csoportra osztja: egyenes dongájú edényekre és hajlított dongájú edényekre. A kádáripari edényeknek általában 3 főalkatrészük van: *fenék*, *oldal*, *abroncs*. A fenék a körbefutó vájatba, a *csinba* illeszkedik. Az oldal több dongából áll, a nagyobb edények feneké úgyszintén. A hordó részei: *fejrésze* (oldalának a fenék körüli és azon kívül eső része, amelyet még külön részekre – *csin*, *ormó*, *bütü*, *vágat* – is tagolnak), *nyakrésze* és *hasrésze*.⁷⁶

A magyarországiakhoz hasonló termékeket gyártottak, illetve gyártanak a salánki bodnár is. Az alábbiakban a boroshordó részletesebb leírását követően a salánki bodnárak legfőbb termékeit táblázatos formában mutatom be (5. táblázat).

Boroshordó

Salánkon ez a legkomolyabb bodnártermék. A legjobb boroshordók tölgyfából készülnek, de alkalmasnak tartják a gesztenye, eper és akácfát is. A helyi mesterek véleménye egybehangzóan az, hogy a fenyőfélék nemcsak a pórúságuk miatt alkalmatlanok bor tárolására, ami miatt a bor elapad bennük, de kellemetlen fenyőfa-íz is kölcsönöznek a bennük tárolt italnak.

⁷³ A kádármeesterség többi termékeit is hasonló módon készítik el. A dézsák, kádák stb. gyártása csak abban különbözik a hordókészítéstől, hogy itt a dongákat egyenesre kell kiformálni.

⁷⁴ A csersav kioldását gyorsabbá teheti, ha tiszta víz helyett lúgos oldattal (szódás vízzel) végezzük.

⁷⁵ Juhász 1991: 457.; Baranyi 1978: 11.; Mártha 1979.; Szamosujváry 1942–1968: 72–97.

⁷⁶ Fejes 1976:118.

A hordó közepén van a nyílás, a fenekén pedig a csaplyuk.⁷⁷ Egy új hordó még nem alkalmas a bor befogadására, benne a bor kellemetlen faízű lenne. A gőzölés, forrázás után is ajánlatos kezdetben silányabb minőségű bort tartani benne egy ideig az esetleges mellékíz miatt.⁷⁸

Salánkon a kerekded formájú, gönci típusú hordót készítik. Munkács környékén már a szerednyei típusút gyártják, ami ennél egy hajszálnyival hosszabb. Bár egyszer már csináltattak velem hosszúkás francia hordót is. (K. G.) A gönci hordó 136 literes, a szerednyei meg 223 literes. (L. A.)

5. táblázat. A salánki bodnárok termékkínálata

Termék megnevezése	Leírás
<i>Borveder</i>	Fölfelé szűkülő, tölcséres, füles edény, ma már nem készítik.
<i>But</i>	Óriási (több ezer literes), hordó formájú tárolóedény.
<i>Csalihordó (kishordó, csobolyó, háromfenekű hordó)</i>	0,5–5 liter közötti, egy- vagy kétrekeszes, <i>kerek</i> vagy <i>ovális</i> alakú, csappal, füllel és lábakkal (talppal) ellátott, gyakran festett vagy faragott fenekű, asztali edény, kedvelt ajándéktárgy, a salánki bodnárok egyik leghíresebb terméke.
<i>Csán</i>	Hatalmas (több ezer literes), egyenes oldalú, dézsafarmájú tárolóedény.
<i>Csőbör (itató csőbör)</i>	Ma már nem készítik.
<i>Dézsza</i>	Kónuszos alakú, egyenes dongájú, kétoldalt fül dongás edény három vasabronccsal, bor sajtolásakor használják, régen szapuláskor is.
<i>Féldézsza (felmetszés, fertálydézsza)</i>	Kisebb dézsza, felső részén két fogóval. Ma már elvétve készítik.
<i>Mosogató dézsza</i>	Alacsonyabb, 15 cm magas oldalú, ma már nem készül.
<i>Fürdőká</i>	Ovális alakú, a háta magasabb dongákból készül. Manapság újra letje van az újjazdagok körében
<i>Kád (darálókád)</i>	Kerek fenékdongájú, kónuszos alakú, egyenes dongákból összeállított, öt abroncsos (fenékvas, nyakvas, három felső vasabroncs), keményfából készített edény. Úrtartalma 200–300 l. Használták taposónak, erjesztőnek, mustosnak, vizesnek és szapulónak. A legkomolyabb kádártermékek egyike
<i>Káposztáshordó</i>	Nagyobb, dézsaszerűen felállított, nyitott tetejű hordó, benne a káposztát fenékdongákhoz hasonló deszkákkal és nagy kövekkel nyomtatják le. Ma is gyártják, mert a benne tartósított káposzta sokkal jobb ízű, mintha műanyag hordóban savanyítanák.

⁷⁷ Az 5 hektoliternél nagyobb hordó fenekére ajtócskát tesznek (Szpiridonov 1942: 21).

⁷⁸ A hordóban a bor a párolgás miatt évenként 1–4 %-ot apad. Ennek megakadályozására a hordó külsejét be lehet kenni firmisszel, de viszont az ilyen hordóban a bor érése lassú lesz. A pincében a hordókat az ún. ászokfára, a talajtól 0,5 m-re helyezik (Szpiridonov 1942: 22).

Termék megnevezése	Leírás
<i>Kármertő</i>	Kisebb, dézsyszerű edény, ma már elvéte készítik. A csöpögő hordó alá helyezve fogták fel vele a drága nedűt. <i>Kútveder (donga-veder)</i> – keményfából készült, két- vagy három abroncsos, vasfűlű, 8–10 literes kútvödör. Ma már csak elvéte rendelik.
<i>Kútveder (donga-veder)</i>	Keményfából készült, két- vagy három abroncsos, vasfűlű, 8–10 literes kútvödör. Ma már csak elvéte rendelik. <i>Liu</i> (töltike, másutt léhó, <i>lihó</i> néven ismerik) – 15–20 literes ovális edény, fenekén pléh „dudával”. Az alja úgy van kiképezve, hogy a hordó hasán egyenesen álljon.
<i>Merítő</i>	Kisebb edény, egy fogóval. Ma már nem készítik.
<i>Pálinkáshordó</i>	A boroshordónál kisebb méretű (5–10 literes), tölgy- eper- vagy akácából készül, melynek anyaga meghatározza a benne tárolt pálinka színét és zamatát.
<i>Puttony</i>	Szőlőszedő háti gyűjtőedény két gurttni hevederrel, három abronccsal ellátva. Ma már elvéte készítik és használják.
<i>Rocska</i>	Régebben víz és bor hordására, tárolására használták. Fenyőfából is készült, három oldaldongából, egy fenékdongából, két abronccsal és vederszerű füllel ellátva.
<i>Sózó (sózókád)</i>	Alacsony kád két abronccsal, a felsőn vas fogókkal. A hús, szalonna besózásán kívül szőlőpréseléskor használják. Ma is keresett termék.
<i>Szaunázó veder</i>	Hosszúkás, fölfelé keskenyedő favödör, csak újabban készítik megrendelésre fürdőkhöz, szaunákba.
<i>Szalonnás-putina</i>	Fedeles dongás edény, melybe a padról, a fűstről levett szalonnát <i>má-lésuska</i> (kukoricacsuhé) közé rakva tették el. Ma már nem készítik.
<i>Vékás</i>	Tölgyfából készült, nyeles fűldongás, 32 literes három abroncsos gabonamérő edény. Ma már nem készítik.
<i>Virágdézsza (fülesdézsza)</i>	Fenyőfából is készítik, három abronccsal, két vasfüllel.
<i>Vízkuja</i>	Kisméretű füles edény, ma már nem készítik
<i>Zsajtár</i>	Fejőedény, melyet később a pléh <i>zsajtárok</i> szorítottak ki, ezért nem is készítik.

A felsorolt termékeken kívül a helyi bodnár mesterek természetesen megrendelésre több más, gyakran egyedi terméket is elkészítenek, melyek közül elég megemlítenünk az Ukrajna belső vidékeire rendelt hatalmas ecetes- és konyakoshordókat, a 20–65 ezer literes óriáskádakat (*butokat*).



15. kép. A salánki bodnárók termékei eljutottak, illetve eljutnak Franciaországtól Oroszorszáig, a Vatikántól Moszkváig. (Magántulajdonban lévő fotó)

SALÁNK – A KÁRPÁTALJAI HORDÓKÉSZÍTÉS FELLEGVÁRA

A salánki lakosok foglalkozását évszázadok óta a természeti környezet határozta meg. A tágas határ a gabonatermesztésnek és nagyállattartásnak, a vulkáni dombok a szőlészetnek és gyümölcsstermesztésnek kedveztek, a tölgyerdők pedig már a 19. század második felében elősegítették a famegmunkáló háziiparok, elsősorban a kádármesterség felvirágzását. Trianon után az anyaországtól elszakított iparosok a Tiszántúl és az Alföld bortermő vidékei helyett új piacokat kerestek termékeiknek. Mint korábbi tanulmányomban már részletesen kifejtettem, a minőségi portékát előállító salánki bodnármesterek sem a csehszlovák és szovjet időszakban, sem pedig a jelenlegi Ukrajnában nem maradtak munka nélkül.⁷⁹ A Szovjetunió idején, az 1950-es években a településen göngyöleggyár létesült, melynek hordógyártó részlege „nagyiparivá” tette a hordógyártást és egységesítette a termékek értékesítését. Az 1970-es években a mintegy 270 hordógyári munkás naponta egy vagonra való sörös és borshordót készített. Ezek eljutottak a Szovjetunió legtávolabbi vidékeire, de külföldre is. A gorbacsovi

⁷⁹ Kész 2012: 146–150.

„száraztörvény” (1985–1990) bevezetése után a gyár gyümölcshordók gyártására állt át, majd az 1991-es rendszerváltás után (pontosabban 1998-ban) teljesen leállt. A település kádárai házi műhelyeikben folytatták a termelést, a manufakturális munkafolyamatok mellett alkalmazva a hordógyárban eltanult gépi, nagyipari technológiákat is. Az általam megismert, mintegy harminc salánki kádármesternek⁸⁰ mára nagyjából a fele folytatja a szakmát.⁸¹ Az idősek egy része azóta elhunyt; a dráguló nyersanyag, az értékesítési nehézségek és egyéb problémák miatt a fiatalok közül többen más megélhetés után néztek, esetleg külföldön vállaltak munkát. Akik folytatják a hordókészítést, elsősorban a helyi igényeket elégítik ki. Mind Salánk, mind pedig az egész beregi és ugocsai dombvidék híres szőlőtermesztő területek, melyek borkultúrája a kommunista alkoholtilalom okozta károk, a szőlőültetvények és gyümölcsösök kiirtása után napjainkban kezd újraéledni. A salánki bodnármesterek a vásározást nem igazán kedvelik, inkább megrendelésre dolgoznak. Az utóbbi években rendszeressé váló kárpátaljai borfesztiválok egy-két salánki kádármester rendszeresen megfordul a termékeivel.⁸² Időnként vállalatok is rendelnek tőlük dongás tárolóedényeket, például a szerednyei Leányka borgazdaság vagy a beregszászi Csizaj borgyár. A salánki bodnárok termékei eljutottak Ukrajnán kívül a magyar, horvát, olasz, német és francia piacra is. Büszkén mesélik, hogy még Gorbacsovnak (káposztáshordót) és II. János Pál pápának (asztali kishordót) is rendeltek tőlük. Érdekességként megemlíthetjük, hogy az Európai Unió soros elnökségének átadásakor (2011) salánki hordóba töltött Tokaji bor volt az ajándék Lengyelország számára. A három tölgyfahordót Sipos Sándor bodnármester készítette, Pólin Elek helyi fafaragó pedig Magyarország, Lengyelország és Ukrajna címereivel díszítette őket.

A helyi mesterek a hagyományos kerekded, gönci vagy szerednyei típusú boros- és ecetes- és káposztáshordók, kádák mellett, a változó igényeknek megfelelően, virágdezsákat, szaunába való fürdőkádákat és favödröket, sőt borozókba hordó alakú pavilonokat is készítenek. Salánki specialitásnak mondhatjuk a kerek vagy ellipszis formájú asztali kishordókat. Ezek közül is leghíresebbek a „háromfenekű”, vagyis kétrekeszes csalihordók, melyekből ugyanazon a csapon keresztül folyik a vörös- és fehérbor. Ezek elkészítésére napjainkban már csak egy-két bodnármester képes a településen.

Salánkot az egykor összefüggő ugocsai-beregi hordókészítő vidék utolsó fennmaradt központjának nevezhetjük. A településen működő kádármesterek több lábon álló, a hordókészítés mellett mezőgazdasággal is foglalkozó „paraszt-iparosok”, akik szüleiktől és nagyszüleiktől tanulták a szakmát, mestervizsgát már nem tettek. Ennek ellenére kiváló specialisták, akik a gépi munka mellett muzeális kéziszerszámaikkal,

⁸⁰ Fábrián Károly, Gál Imre, Gál István, Gál Sándor, Gecse Sándor, Kalanics Béla, Kész Elemér, Kész Ferenc, Kész Gábor, id. Kész Géza, Kész Géza, László Attila, László Árpád, ifj. László Árpád, László Elemér, Molnár Ferenc, Pólin Béla, Pólin Elemér, Rákosi Miklós, Sipos Albert, Sipos Béla, Sipos Endre, Sipos Sándor, Sipos Tivadar, Szidor Elek, Szidor Ferenc, Szűcs János, Szűcs Ferenc, Zán Zoltán (Kész 2012: 148).

⁸¹ Korábbi tanulmányomban részletekbe menően szoltam a salánki „paraszt-iparosok” életkörülményeiről, szociális helyzetéről, mentalitásáról (lásd Kész: 2012: 146–154).

⁸² Az utóbbi időben egyre gyakoribb, hogy a bodnárok a közösségi oldalakon is (Facebook) hirdetik termékeiket.

évszázados technológiával is minőségi termékeket állítanak elő. A szakirodalmat és a forrásokat áttanulmányozva láthatjuk, hogy a kárpátaljai mesterek munkaeszközeiket a magyarországi szakterminológiával szinte teljesen megegyező, torzított német műszavakkal nevezik meg Kivételt csak egy-két, a szovjet időszakban átvett szláv terminus képez: *but* (300–2000 literes óriáshordó), *csán* (nagy méretű dézsa), *bunt* (kötés) stb. Szinte hajszálnyira megegyezik a magyarországi példákkal a salánki kádármunka technológiai folyamata is.

A helyi bodnárok komoly szakmai tudással és több generációs tapasztalattal bíró „utolsó mohikánok”, nemes hagyományokat folytató mesterségük pedig méltó címere Salánknak. Ezért fontosnak tartom az ugcsoi és beregi magyarság e jelentős kulturális és gazdasági értékének, lassacskán „hungarikummá” váló kézműipari hagyományának a további tanulmányozását és dokumentálását az utókor számára.

Irodalom

BARANYI Béla

- 1978 *Egy népi kismesterség leírása (kádármesterség)*. Pályamunka. Kézirat. Néprajzi Múzeum Etnológiai Archívuma. EA 20103.

BOGDÁN István

- 1984 *Mestere volt egykor...* Budapest: Magvető Könyvkiadó,

ESPÁN Margaréta

- 2015 *Hagyományok, nemzeti értékek Kárpátalján*. Ungvár: Kárpátaljai Népfőiskolai Egyesület–Kárpátalja hetilap.

FEJES László.

- 1976 Egy miskolci kádármester. In Dobrossy István (szerk.): *Foglalkozások és életmódok. Válogatott tanulmányok honismereti szakkörök és kutatók munkáiból*. 113–119. Miskolc: Herman Ottó Múzeum. /A miskolci Herman Ottó Múzeum néprajzi kiadványai/

FRECSKAY János

- 1912 *Mesterségek szótára*. Budapest: Hornyánszky Viktor császári és királyi udvari könyvnyomdája.

JUHÁSZ Antal

- 1991 Kádármesterség. In Paládi Kovács Attila (főszerk.): Domonkos Ottó–Nagybákay Péter (szerk.): *Magyar néprajz III. Kézművesség*. Budapest: Akadémiai Kiadó.

KÉSZ Barnabás

- 2012 Kádármesterek Salánkon. *Néprajzi látóhatár XXI*. 1. 141–154.
- 2019 *A paraszti életmód tükröződése az ugcsoi magyarság tárgyi kultúrájában*. Doktori disszertáció és melléklete. Debreceni Egyetem, Történelmi és Néprajzi Doktori Iskola, Debrecen (https://dea.lib.unideb.hu/dea/bitstream/handle/2437/264644/Kesz_Barnabas_disszertacio_titkosított.pdf?sequence=1&isAllowed=y; https://dea.lib.unideb.hu/dea/bitstream/handle/2437/264644/Kesz_Barnabas_melleklet_titkosított.pdf?sequence=8&isAllowed=y)

- K. KOVÁCS László
1940 *Mesterség. Fafeldolgozás*. Fotódokumentumok megjegyzésekkel. Kézirat. Néprajzi Múzeum Etnológiai Archívuma. F 85125–85147, F 85170.
- KLINGER Dezső – ERDŐSI Emil
1938 *A kádár*. Pécs: Magyar Kádáripár.
- KOVÁCS András – SÓVÁRGÓ Károly
1961 *Kádármesterség*. Pályamunka. Kézirat. Néprajzi Múzeum Etnológiai Archívuma. EA 12843.
- KOVÁCS Ferenc
1944 A gyergyócsomafalvi kádármesterség. In Szabó T. Attila (szerk.): *Erdélyi Múzeum XLIX*. 1–2. 191–195. Kolozsvár.
- MÁRTHA Tibor
1979 *A kádárság, mint népi kismesterség*. Pályamunka. Kézirat. Néprajzi Múzeum Etnológiai Archívuma. EA20177.
- NÉMETH Imre
1978 *A kádárság története*. Pályamunka. Kézirat. Néprajzi Múzeum Etnológiai Archívuma. EA 20090.
- RÉMIÁS Tibor
é.n. Bodnárók. In Veres László–Viga Gyula (szerk.): *Kézművesipar Északkelet-Magyarországon*. 65–72. Miskolc: Herman Ottó Múzeum.
- SZAMOSUJVÁRY Sándor
1942-1968 *Kádármesterség: mesterszótár; szerszámrajzok, kádártermékrajzok*. Kézirat. Néprajzi Múzeum Etnológiai Archívuma. EA 8730.
- SZPIRIDONOV Sándor
1942 „Amíg a szálfából hordó lesz...” *Kádármesterség*. Pályamunka. Kézirat. Néprajzi Múzeum Etnológiai Archívuma. EA 3195.
- SZULOVSZKY János
2004 *A magyar kézművesipar története*. Budapest: Magyar kereskedelmi és Iparkamara. 2009 *Kézművesség, ipar*. In Paládi Kovács Attila (főszerk.): *Magyar néprajz I.2*. 543–566. Budapest: Akadémiai Kiadó.

Kész Barnabás

PhD, II. Rákóczi Ferenc Kárpátaljai Magyar Főiskola, Beregszász

e-mail: keszbarnabas66@gmail.com

Barnabás Kész

Barrel-making in Salánk: Materials, tools, technologies and products

One of the most important handicrafts in Ugocsa and Bereg county famous for vineyards was barrel making. In the first half of the 20th century cooper's craft around the Szernye marshland covered an extended area. Nowadays it is restricted to only one settlement, namely, Salánk (Шаланки/Salanki/Shalanky), in western Ukraine, and its future is rather uncertain.

The author in his article draws a parallel between tub- and barrel-making in Hungary and in Sub-Carpathia in Ukraine. Coopers in Salánk acquired the craft from their fathers or from each other and did not take a master's exam. After the local barrel-producing firm had been liquidated they have worked in their own workshops at home, taking order. They do not prefer going to markets and fairs; it is usually the junior coopers who take their products to wine festivals. Coopers in Salánk usually make wine, vinegar and cabbage barrels, as well as tubs, wooden buckets for sauna and wooden planters. A special product from Salánk is the round or elliptic shaped little barrel for tables. Local coopers use almost exclusively pin oak (*Quercus Palustris*). Although they use machinery, but they set great store on their old manual tools and they name them with German technical terms. Terminology just as well as the process and technology of barrel making are mostly identical with those of the craft in Hungary, there are only some tools that are named differently.

The barrel of Salánk some years ago was enlisted in the Hungarian Heritage Abroad Inventory. Despite this acknowledgement, the survival of this traditional craft that had a determinative role in this micro-region is endangered due to a limited access to raw material as a result of tinder mining.

Útközben* Beszámoló a Néprajzi Múzeum költözésének aktuális helyzetéről

Az Ethnographia főszerkesztőjének megkeresése egy, a változásokat és eredményeket összefoglaló tanulmány készítésére a Néprajzi Múzeum történetének meghatározó időpontjában érkezett.¹ Az intézmény gyűjteményeinek költözési folyamata a beszámoló készítésekor elérte a Kossuth téri épületben tárolt gyűjtemények többségét és ezzel párhuzamosan az új főépület várható megnyitásáig, éppen egy év van már csak hátra. Tehát gyakorlatilag útközben van éppen a Néprajzi Múzeum – története során sajnos nem először, de reményeink és ismereteink alapján utoljára.

A Néprajzi Múzeum elhelyezésének zaklatott története során alapításától 1872-től 1892-ig a Magyar Nemzeti Múzeum épületében működött.² 1892-ben átmeneti megoldásként gróf Csáky Albin kultuszminiszter intézkedésére a Várkert Bazárba költöztették. 1893-ban a vizes, alkalmatlan Várkert Bazárból az akkor már 6.255 tárgyat számláló gyűjteményt a Csillag utca 8. szám alá (ma Gönczy Pál utca) a Kálvin tér szomszédságába költöztették.³ A bérház lakásaiban működött egyre növekvő alapterületen és itt készült első állandó kiállítása is. Ekkor zajlott az intézmény történetének Jankó János által irányított alapvető jelentőségű folyamata, melynek eredményeként újradefiniálta magát, küldetését és koncepcióját a múzeum.⁴

1906-ban a Millenniumi Kiállításból megmaradt Városligeti Iparcsarnok⁵ üresen álló épületébe költöztették a korábbi szűkös helyről. A folyamatot szervező Semayer Vilibáld igazgató a költözés egyik előnyeként jelezte, hogy a Városligetben lévő többi múzeumok látogatói számára is elérhető lesz az új helyen az intézmény, ezáltal látogatottsága jelentősen növekszik.⁶ A Néprajzi Múzeum iparcsarnoki története idején is számos terv született újabb ideiglenes és állandó épület megszerzésére, építésére, a régi bővítésére. Semayer átfogó koncepciójában az akkoriban rendelkezésre álló alapterület közel tízszeresét (!), 45.960 négyzetmétert jelzett elengedhetetlen elvárásként az új múzeum elhelyezéséhez. Érdekessége a tervnek, hogy szerepelt benne, a napjainkban is célként megjelölt gyermekeknek szánt külön kiállítótér, filmvetítésre is

* A tanulmány címeiként idézem a Néprajzi Múzeum új állandó tárlatainak megvalósítását támogató NKFI pályázat címét. A pályázat az állandó tárlat tudományos előkészítését támogatta 2017-2020 között. A pályázat témavezetője Szarvas Zsuzsa.

¹ Ezúton is köszönöm Viga Gyula következetes és támogató érdeklődését a Néprajzi Múzeum tevékenységével összefüggésben.

² Kósa 2001: 130–131.; Selmeczi Kovács 1989: 7–8.

³ Paládi-Kovács 2011:75.

⁴ Gyarmati 2013: 35.

⁵ Ennek a helyén állt a lebontott Petőfi csarnok és ide tervezik a Magyar Nemzeti Galéria új főépületét.

⁶ Semayer 1906: 84. Idézi Selmeczi Kovács 1989: 13.

alkalmas előadóterem, illetve bolthelyiség is.⁷ Szintén elgondolkodtató, hogy a jelenben két épületben funkciók szerint osztottan megvalósuló fejlesztés összes alapterülete gyakorlatilag megegyezik a több, mint 110 éve igényelt mérettel!

1908-ban komolyan foglalkoztak azzal az elképzeléssel is, hogy a Nemzeti Múzeum részére a közelben lévő üres telekre egy új épületet emelnek, melyben a Néprajzi Múzeum is elhelyezést nyerne. Az épület telke a Rákóczi út, Károly körút és a Dohány utca akkor üres telkére épült volna. Az első világháború kitörése után az új múzeumépület építésének terve lekerült a napirendről, miként az Iparcsarnokból való kiköltözés is, tekintettel arra, hogy a gyűjtemények megnövekedése miatt szóba sem jöhetett újabb ideiglenes helyre költöztetése.⁸ 1918 decemberében a Károlyi kormány a Királyi Palota egyes részeit (udvari istálló, pótistálló, udvari lovarda,⁹ a krisztinavárosi traktus első és második alagsora) ajánlotta a Néprajzi Múzeum számára, amit Semayer igazgató elhárított. 1920 és 1923 között számos további elképzelés fölmerült az intézmény elhelyezésére. A Ludovica,¹⁰ majd a Képzőművészeti Főiskola épülete mellett álló Tanszermúzeum és az Epreskerti épület átadására is született javaslat. 1921-ben a Vallás- és Közoktatásügyi Minisztérium pályázatot is kiírt a Néprajzi Múzeum új épületére. A kiszemelt telek a Klotild – Falk Miksa – Balaton – Honvéd utcák által határolt tömb volt. Háromszintes korszerű épület tervei készültek el, melyeket elsősorban a hamburgi néprajzi múzeum épületének tapasztalatai formáltak. Azonban Klebelsberg kultuszminiszter elszántsága ellenére anyagi okok miatt nem valósult meg a grandiózus terv.¹¹

Az épületet és a gyűjteményt ért pusztító viharkár miatt végül 1924-ben költözött a múzeum a Tisztviselőtelepi Gimnázium üres épületébe.¹² Az átköltöztetés a Népliget határán álló épületbe 1924 őszétől 1925 októberéig tartott.¹³ A gyűjteményi anyagot 600 fuvaroskocsi szállította a Városligetből az új helyre. A kiállítási helyiségek kialakítása, felújítása a költözködéssel párhuzamosan folyt.¹⁴ A népligeti iskolaépületben (Könyves Kálmán körút 40.) 1929-től harminc teremben tárta a múzeum a látogatók elé rendkívül gazdag anyagát a magyar népi kultúráról és a világ népeiről.¹⁵ A Néprajzi Múzeum egyértelműen a magyar néprajz vezető tudományos intézménye lett Bátky Zsigmond igazgatása idején.¹⁶

A múzeum formális önállóságát 1947-ben nyerte el, amikor szervezetileg is kivált a Nemzeti Múzeum kötelékéből, és országos hatáskörű önálló intézmény lett. Az 1950-es években a Néprajzi Múzeumnak a két háború közötti évtizedekből örökölt központi

⁷ Gyarmati 2013: 37.

⁸ Vö: Semayer 1913.

⁹ A közelmúltban rekonstruálták.

¹⁰ A Magyar Természettudományi Múzeum jelenlegi főépületének ad helyet jelenleg.

¹¹ Szemkeő 1997: 74.

¹² Selmeczi Kovács 1989: 15.

¹³ Paládi-Kovács 2011:84.

¹⁴ Selmeczi Kovács 1989: 15.

¹⁵ Granasztói – Sedlmayer – Vámos-Lovay 2012. Jelenleg is keresi megfelelő funkcióját az épület.

¹⁶ Kósa 2001: 159.; Paládi-Kovács 2011: 85.



1. kép. A Kossuth téri épület. (Fotó: Kerék Eszter, Budapest, 2014.)

tudományszervező és irányító szerepe töretlen volt, sőt, még erősödött is.¹⁷ Az 1960-as évek végén a főváros városrendezési tervében ugyan szerepelt a Néprajzi Múzeum új épülete a budai Várnegyed egy beépítetlen telkén,¹⁸ azonban ez az elképzelés nem élt hosszú ideig. Hoffmann Tamás főigazgató aktív szerepvállalása eredményezte, hogy az intézmény 1975-ben beköltözött a Kúria volt épületébe a Parlamenttel szemben – társbérletbe a hely egyharmadát foglaló Párttörténeti Intézettel. Az egész intézményt érintő költözés csak 1980-ban fejeződött be, de az áttelepüléssel járó gyűjteményköltöztetések még több, mint egy évtizedig elhúzódtak.¹⁹ A Kúria épületének alkalmas múzeumi térré formálása hosszú és kitartó munkát igényelt a munkatársaktól. A Néprajzi Múzeum az 1990-es évek végén Fejős Zoltán főigazgató irányításával, átfogó tervek alapján lépésenként újra alakította az épület múzeumi funkciókat szolgáló használatát. A műtárgyraktárak részleges átcsoportosításával, a tetőtérben kialakított légkondicionált műtárgytároló blokk megépítésével a műtárgyak elhelyezése érdemben javult. A látogatói fogadó terek megújítására 2009-2010-ben nyílt mód Európai Uniók pályázat támogatásával.²⁰

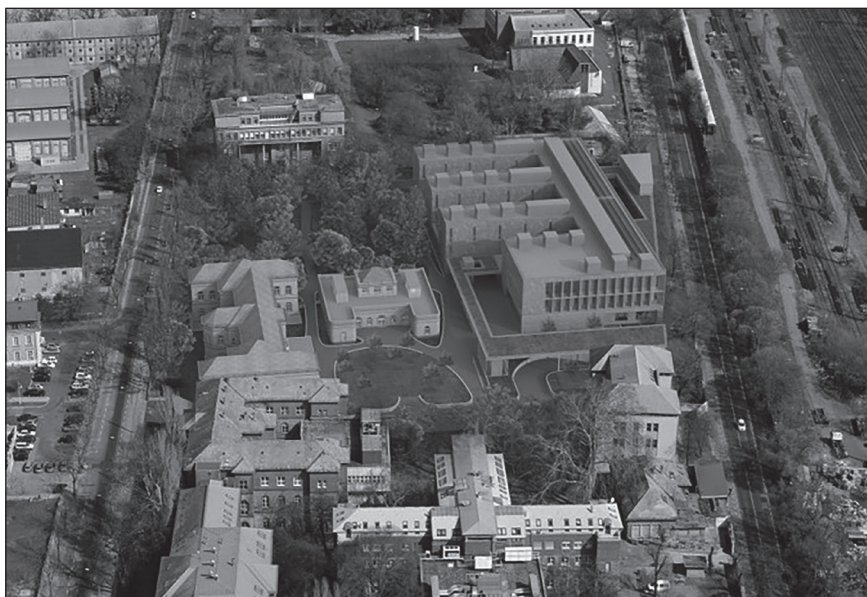
A budapesti Kossuth téren a Parlamenttel szemben működő intézmény végleges elhelyezésére vonatkozóan a Városliget fejlesztésével kapcsolatban kidolgozott koncepció és az ennek megvalósítását támogató és szabályozó kormányhatározatok döntő

¹⁷ Kósa 2001: 264.

¹⁸ 2013-ban is fölmerült ötletként, hogy a Várnegyed beépítetlen részére épüljön meg a Néprajzi Múzeum új épülete. A Múzeum Liget koncepció elfogadása vette le végleg a napirendről a további ötleteléseket, így a korábban rendszeresen felbukkanó Kilián laktanyai megoldást is.

¹⁹ Selmeczi Kovács 1989: 23.

²⁰ Fejős 2012: 6. A pályázat vezetője Szarvas Zsuzsa megbízott főigazgató volt.



2. kép. Részlet a bázis látványtervéből. (Narmer Építészeti Stúdió, Budapest, 2014.)

jelentőségük.²¹ A kormány 2012. július 4-i ülésén elfogadta a városligeti „múzeumi negyed” koncepcióját, és úgy döntött, hogy ott nyer elhelyezést a Néprajzi Múzeum.

A fentiekben röviden összefoglalt előtörténet is jelzi, hogy a Néprajzi Múzeum, amely a magyar népi kultúra legnagyobb és legkomplexebb gyűjteményét őrzi, fennállása óta még soha nem működött múzeum számára tervezett épületben. Sajnálatos módon a fenti folyamat számos állomásáról a megvalósítás tanulságairól, a muzeológiai – állományvédelmi – nyilvántartási tapasztalatokról csak nagyon szűkszavú források maradtak ránk. Ezért is különösen indokolt, hogy a jelenlegi komplex költözési folyamatot a lehetőségekhez mérten dokumentáljuk, az óriási kihívást jelentő tevékenység tanulságait időről – időre összefoglaljuk.²²

A jövőre 150 éves alapítását is ünneplő intézmény 2017. decemberében zárt be, és azóta elsősorban az online térben fejtette ki a közönsége számára is megtapasztalható módon aktivitását. A Kossuth téri épület bezárását az indokolta, hogy olyan fázisba ért a gyűjteményi költöztetés előkészítése, melynek megvalósításához már az addig időszakos és állandó kiállítási térként működő helyiségekben is más feladatokat kellett végezni. Az eredetileg Igazságügyi Palotának tervezett – épített – és használt épületben ugyan több évtizedes elszánt és felkészült munkával a múzeumi szakemberek igyekeztek gyűjteményi raktárakat kialakítani, fejleszteni, viszont ezek megteltek, így

²¹ <http://www.szepmuveszeti.hu/dokumentumtar> Letöltés: 2014. 10. 14.

²² Ezzel a céllal készült már az Ethnographia olvasói számára is 2015-ben beszámoló, illetve további időszakos tájékoztatók magyar és angol nyelven. Vö: Granasztói 2016.; Kemecsi 2015a, 2015b, 2015c, 2016a, 2016b, 2017, 2018, 2020.

a költözéssel összefüggő munkát már csak a korábban használt látogatói nyilvános terekben lehetett folytatni. Több, mint 220.000 műtárgy, milliányi archívumi dokumentum, százezres fotógyűjtemény, érzékeny filmek, üvegnegatívok, viaszhengerek, a teljes könyvtári állomány nyilvántartását, revízióját, csomagolását kell elvégezni a költözés fizikai elindítása előtt. Az előkészítő szakaszban a műtárgyak mindegyike QR-kódot kapott, mellyel biztonságosan követhetővé vált a költözés, illetve a speciális állományvédelmi jellemzői is könnyen azonosítható lett minden tárgyra vonatkozóan. Jelen beszámoló írásakor elhagyta a Kossuth téri épületet a százezredik műtárgy, a teljes könyvtár, az archívumi gyűjtemények háromnegyede is, és a tervek szerint 2021. augusztusára teljesen sikerül kiköltöztetni a múzeumot jelenlegi épületéből.²³

A gyűjtemények jelenleg is zajló költözésének célpontja egy világszínvonalú háttérintézmény, mely az egykori Szabolcs utcai kórház területén felépített Országos Múzeumi Restaurálási és Raktározási Központ (OMRRK) kapcsolódik. Az OMRRK épületkomplexumának terveit a magyar *NARMER Stúdió* készítette, Vasáros Zsolt DLA vezetésével. Rendkívül intenzív és esetenként különösen feszítő határidők mentén szoros együttműködésben a Néprajzi Múzeum munkacsoportjának tagjaival készültek a tervek.²⁴ Az alapkövetelést ünnepélyes aktusára 2016. október 24-én került sor, mikor befejeződött a mélyépítési szaktevékenység. 2018. február 23-án volt az épület legmagasabb pontjának elérését jelző úgynevezett „bokréta ünnep”. 2019. májusában került átadásra az elkészült épület, és kezdődhetett meg a bonyolult raktártechnológia, illetve a műhelyek berendezése. A Néprajzi Múzeum műtárgyai 2020. novemberétől költözhetnek a véglegesnek szánt új raktárakba. A komplexumon belül a teljesen önálló egységként működő Néprajzi Múzeum Gyűjteményi Központ (NMGYK) szolgálja ki a Kossuth térről költöző intézmény elvárásait.

Nyilvánvaló, hogy a létrejött korszerű, 21. századi igényekhez igazodó intézmény célszerűen a különböző anyagok szerinti raktári rendszerrel működhet biztonságosan. A számítógépes nyilvántartás lehetőségei nem teszik elengedhetlenné a különböző anyagú, de muzeológiai/lokális/tematikai/ összefüggés miatti közvetlen fizikai összetartozást, raktározást. Így tehát az állagvédelmi szempontból ideális körülmények között raktározott digitalizált műtárgyak muzeológiai feltárása biztonságosan kivitelezhető. A raktárak átcsoportosítása a tervek szerint a költözéssel párhuzamosan zajlik: a korábbi, a tárgyak gyűjtési helyét – földrajzi vonatkozását kizárólagosan alapul vevő raktárfelosztás helyett indokolt volt a méret és anyagszerinti részleges átrendezés. A világszínvonalú új tárolási rendszerek tervezése az ideális helykihasználást, a biztonsági előírásokat és a tárgyak állagvédelmi szempontjait maximálisan szem előtt tartva történt. Meghatározó az intézmény jövőképe szempontjából a prognosztizált folyamatos gyűjteménygyarapodás figyelembevétele az új raktár tervezésénél. A Néprajzi Múzeum raktárai a teljesen új építésű Központi épületbe kerülnek. A térszint alatti 4

²³ Annak érdekében, hogy értékelhető legyen a múzeum munkatársainak megfeszített munkája, indokolt jelezni, hogy a nemzetközi tapasztalatok szerint egy ekkora méretű és ilyen komplexitású múzeum költözése minimum 7-10 évig tart! Ennél lényegesen rövidebb idő alatt valósul meg a Néprajzi Múzeum új helyszínekre költözése.

²⁴ Sasvári – Vasáros 2014: 12–13.

szintes beépítés műtárgyraktárként funkcionál, a térszint fölötti földszint és emelet a restaurálási funkciót és a létesítmény kiszolgáló tereit foglalja magába. Az egyes raktári egységek zsilibrendszerrel, manipulációs terekkel egészülnek ki. A tisztán raktári funkciót – túlnyomó többségében hatékony helykihasználást biztosító, korszerű, elektromos motorral működtetett, tömör tárolási rendszerekkel felszerelve 10.088 négyzetméteren alakítottuk ki.

A fenti funkcionális rendszer tervezését és a megfelelő megoldásokat, illetve alapterületi igényeket a saját tevékenység alapos kiértékelésén túl széleskörű hazai és nemzetközi tájékozódás is segítette.²⁵ Célzott szakmai tanulmányutakon vettek részt a Néprajzi Múzeum szakemberei az utóbbi időszakban olyan külföldi intézményeket fölkeresve, ahol színvonalas és sikeres raktárfejlesztések valósultak meg. Ezeket az utakat az érintett intézmények szakembereivel egyeztetve készítettük elő a tervezési szempontokat messzemenően szem előtt tartva. Így a *British Museum* új raktárbázisát még az épülés fázisában tudták meglátogatni kollégák. Hasonlóan informatív volt a Helsinkiben megvalósult óriási raktár bázis megismerése. Az építészeti megoldásokon túl a leg részletesebb állományvédelmi megoldások, a tárgy tároló rendszerek, és a nyilvántartási eszközrendszer szempontjából különösen a franciaországi (*Musée des Civilisations d'Europe et Méditerranée MuCEM*, Marseille, illetve *Musée des Confluences*, Lyon) és a svájci intézmények megismerése volt hasznos.

A nagy külföldi múzeumi gyűjtemények elhelyezésére az általunk kialakított megoldás számos esetben hasonló. Miként a városligeti főépülettől függetlenül más helyszínen működik a NMGYK, hasonló a példaként is értékelhető marseille-i és a zürichi óriási és új bázisok megvalósult komplexuma is. A Néprajzi Múzeum különlegesen összetett jellegű gyűjteményei, hasonlóan összetett és specializált állományvédelmi tevékenységet igényelnek. A tervezett új helyszínen a NMGYK-ban (első emelet déli traktusa összesen 1.080 nm-es alapterületen) a különböző anyagok eltérő tulajdonságai indokolják a különálló, specializált restaurátor műhelyek kialakítását: fém restaurátor műhelyt, fa restaurátor műhelyt (255 nm) külön a poros munkák végzéséhez alkalmas térrel, illetve pormentes munkákhoz kialakított munkaszobával. A rendkívül gazdag gyűjteménnyel kapcsolatban működő külön kerámia restaurátor műhelyt (135 nm) hoztunk létre. A bázison működik a speciális felszereltségű bőr restaurátor műhely, melyben biztosított a bőrfestés helye is. Az archívum hatalmas anyagát is kezelő papír restaurátor műhelyt (373 nm) több munkaállomással terveztük, ahol a nagyméretű ipari mosogató, az ioncserélő berendezés, az elszívó berendezés, a vágóasztal, illetve a prések, vágógép, szárítóállványok, segédanyag tároló polc egyaránt működik. Az európai összehasonlításban is kimagasló értékű és méretű textil gyűjteménnyel kapcsolatban a komplex feladatrendhez igazodva munkaszobák és festő helyiség,

²⁵ Tudományos projekt is szerveződött a hasonló átalakulási folyamatok elemzésére, mely 2008 és 2013 között működött, *Ethnography Museums and World Cultures* címmel. Tíz európai néprajzi múzeum vett részt ebben a kiterjedt kutatásban hangsúlyosan azzal a szándékkal, hogy fogalmazzák újra küldetésüket, vállalásaikat. A kutatás a budapesti Néprajzi Múzeum aktuális helyzetét ismerve különösen izgalmas kérdéseket is felvállalt: Mit jelentenek a hosszú ideje működő épületek szempontjából az új épületek, a költözések? Mit vállalnak föl a múzeumok az új állandó kiállítások küldetéseként?

mosóhelyiség egyaránt szükségesek. A formálódó modern gyűjteményi tevékenység (MaDok) eredményeként a Néprajzi Múzeumba kerülő kortárs tárgyak (például műanyag) kezelésére alkalmas műhely is szükségesé válik.²⁶

A Szabolcs utcai raktár és restaurátorkomplexumban elengedhetetlen a korszerű múzeumi működés háttereként, átmeneti raktárak működtetése a restaurátor műhelyekhez és a raktárakhoz kapcsolódóan. Működik a fertőtlenítő helyiség a preventív beavatkozásokat biztosító korszerű berendezés, vegyszerszekrény, tároló polcok, gázosító sátor felállításához kialakított tér is. A néprajzi gyűjtemények szerzeményezési körülményei miatt különösen indokolt volt a telítő kád kialakítása a nagyméretű fa tárgyak konzerválásához. Elengedhetetlenül szükséges az időszaki tárlatok, a vándorkiállítások, a kölcsönzések színvonalas kiszolgálása miatt külön csomagoló anyagraktár, valamint csomagoló tér (372 nm) biztosítása is, valamint a világszínvonalú eszközparkkal felszerelt fotóműterem (144 nm).²⁷

A Néprajzi Múzeum Gyűjteményi Központjában a funkciók elkülönítése miatt a korábbi kiszolgáló terek érdemi növelésére nyílt lehetőség. Így alakítottuk ki a restaurálásra váró tárgyak tárolására alkalmas helyet, az anyagvizsgálat végzésére, dokumentálásra alkalmas helyszíneket, a segédanyagok tárolására alkalmas teret és a vegyszer raktárat, illetve a mosóhelyiségeket. Szükséges volt az úgynevezett manipulációs terek (215 nm) biztosítása a tárgyválogatás (például kiállításához, kölcsönzéshez) során előkészített tárgyak összegyűjtésére, elhelyezésére és egyéb gyűjteményezési feladatok biztosítására. A néprajzi gyűjtemények speciális raktározási és restaurálási jellemzőkkel bírnak. Az új komplexum üzemeltetése, fenntarthatósága, az ökológiai, energetikai szempontok és az őrszabiztonság maximális biztosítása egy 21. századi beruházás esetében alapvető jelentőségűek voltak.²⁸ A műtárgykörnyezeti feltételek is összhangba hozhatók lettek a szükséges pára és hőmérsékleti szinteket biztosító építészeti megoldásokkal.

Indokolt röviden összefoglalni a múzeumi költözés metodikáját és jellemzőit is.²⁹ Mielőtt egyetlen gyűjteményi egység elhagyta volna 2020. novemberében a Néprajzi Múzeum raktárait, már évekkel korábban megindult a költözés előkészítési folyamat. Ehhez rendelt célzott költségvetés³⁰ finanszírozta a nemzetközi tanulmányutak és szakirodalom költségeit éppúgy, mint a személyi fejlesztések bérköltségeit. A költö-

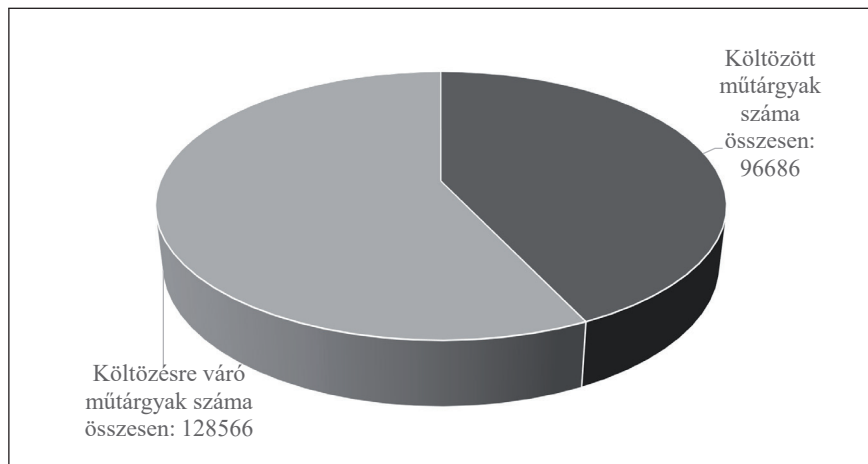
²⁶ Bajzik – Hönich – Süveges – Vasáros (szerk) 2016.

²⁷ Kemecsi 2017: 65–66.

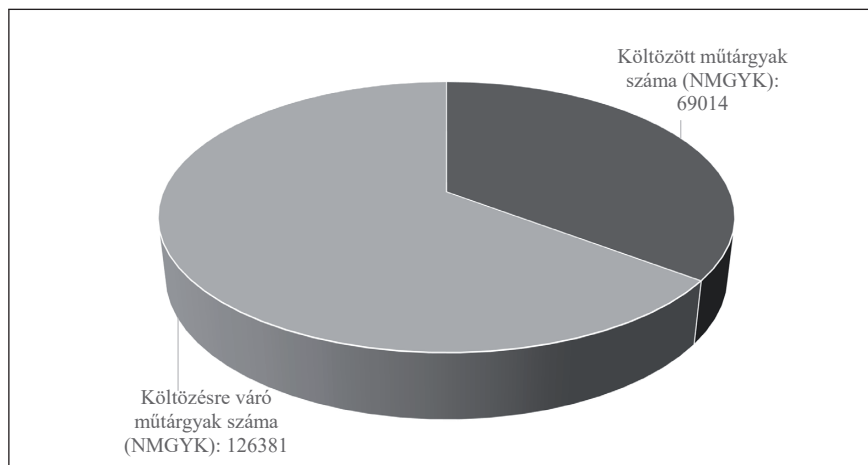
²⁸ Az energiaellátást az épület alatt kialakított hőszivattyúk biztosítják.

²⁹ A költözés muzeológiai – állományvédelmi – nyilvántartási tanulságainak összefoglalását külön kötetben tervezi közreadni a Néprajzi Múzeum. Ezt messzemenően indokolja, hogy nincsen magyar nyelvű hasonló technikai ismereteket és módszertani útmutatást is tartalmazó szakirodalom. A Néprajzi Múzeum költözése túlzás nélkül a legnagyobb ilyen jellegű feladat hazánkban és nemzetközi szinten is komoly érdeklődést vált ki. Az Iparművészeti Múzeum emlegetett korábbi kiköltözése kb. harmad ekkora gyűjteményt érintett.

³⁰ 2015 és 2021 között a költözéselőkészítési feladatra összesen 1.3 Mrd Ft-os forrással rendelkezett az intézmény. Ez a gondos és előrelátó tervezéssel finanszírozott program lényegesen gyorsabbá és költségkímélőbbé tette a teljes költözési folyamatot, azáltal, hogy az intézmény saját erővel oldott meg számos részprojektet sokkal olcsóbban, mint a rövid határidőkkel szerződött külső piaci szereplők tették volna.



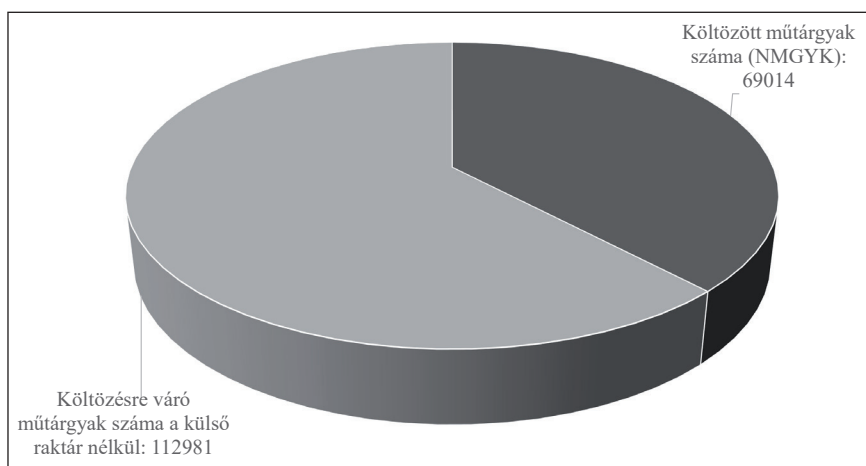
1. diagram Költözött tárgyak kimutatása, 2021. március 22.



2. diagram Költözött műtárgyak száma a NMGYK-ba, 2021. március 22.

zés feladatrendjével összhangban érdemben és fokozatosan növekedett az állományvédelmi szakemberek létszáma (napjainkra a kétszeresére nőtt a kiindulási helyzethez viszonyítva), illetve a gyűjteménykezelő munkatársak száma is a négyszeresére emelkedett.³¹ További költségeket jelentettek a legkorszerűbb informatikai eszköz- és szoftverfejlesztések. Az intézmény akkreditált gyűjteménynyilvántartó rendszerét, a speciálisan a Néprajzi Múzeum jellegére vonatkozó kiegészítő fejlesztésekkel ellátott

³¹ A költözés lezárultát követően a határozott időre és feladatra foglalkoztatott munkatársak egy része más munkakörben kerül tovább alkalmazásra, illetve a többiek felszabaduló helyére a megnyíló múzeum ismeretátadási – kommunikációs és marketing részlegeinek új kollégáit vesszük fel.



3. diagram Költözött műtárgyak száma a NMGYK-ba, 2021. március 22

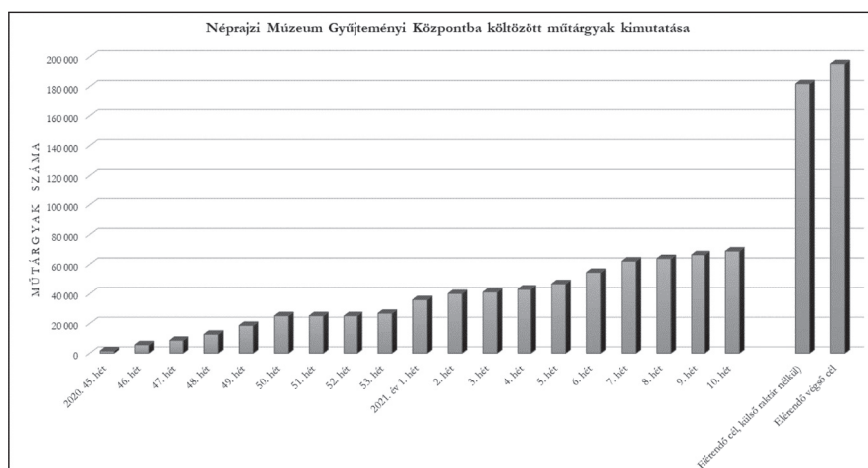
Monari rendszert, külön költözési applikációkkal egészítettük ki. A költözelőkészítési feladatrend kiemelten fontos eleme volt a teljes meglévő gyűjteményi állomány részletes felmérése. A pontos, és állományvédelmi szempontból is megfelelő új raktári hely igények összeállítása mellett az új raktárak tervezésekor és megvalósításakor indokolt volt az elkövetkező évtizedre megfelelő fejlesztési igényekre is gondolni. Így készültek az új raktárak, minimum 15%-os tartalék tereinek tervei. A színfalak mögött zajló előkészítő munka, egészen 2017 decemberéig tartott. Ekkortól már szükségessé vált a korábbi közönségforgalmi és kiállítási terek (időszaki és állandó) bevonása is a közvetlen költözési feladatok helyszínei közé.³² Az utolsó időszaki kiállítás a műtárgyak útra kelésének speciális üzenetét is képviselve, a múzeum lábbeli gyűjteményeinek összefoglaló igényű bemutatása volt.

A gyűjteményi költözés komplex jellegéről tanúskodnak a beszámoló készítésének időszakában – a pandémia ellenére – is folyamatos csomagolási, állományvédelmi, nyilvántartási és szállítási tevékenység adatsorai. Az alábbi diagramok és adatok jelzik a hatalmas gyűjtemény mozgatásának különös felelősséggel járó kihívását.³³

A diagramok értelmezéséhez szükséges tisztázni, hogy a múzeum törökbálinti, évtizedek óta működő, és a megfeszített és áldozatos munkatársi tevékenység ellenére sem alkalmas gyűjteményi raktáraiból csak a közvetlenül veszélyeztetett műtárgyak NMGYK-ba költöztetésére nyílik lehetőség. A kormányhatározatoknak megfelelően a költözést a Kossuth téri épület kiürítésére koncentráltan kell megvalósítani. Ennek

³² 2016–2017-ben a második emeleti időszaki terem sorban már nem működtek tárlatok, hanem ott kezdődött a raktárakból „kiszabaduló” gyűjteményekkel a közvetlen szállítás előkészítési munka.

³³ Ezúton is köszönöm a Néprajzi Múzeum Nyilvántartási főosztály vezetőjének Odler Zsoltnak a segítségét.



4. diagram A Néprajzi Múzeum Gyűjteményi Központba költözött műtárgyak kimutatása

jelenleg ismert határideje 2021. augusztus vége.³⁴ S csak ezt követően indulhat el a teljeskörű törökbálinti kollektiót érintő szállítás a Szabolcs utcai bázisra. A költözött műtárgyak között szerepel olyan gyűjteményi egység is, melyet nem a végleges raktári helyére szállítottunk, hanem egy ideiglenes raktárba. Ez számszerűsítve a teljes kerámia gyűjtemény tárgyait érintette. A kerámia tárgyak végleges raktára a városligeti főépületben készül. Ide, az ideiglenes helyszínről az átszállításuk 2022. tavaszán indul.³⁵

A fenti diagramból egyértelműen kitűnik, hogy a költözés megkezdésétől (azaz az első szállítmányok elindulásától) eltelt 5 hónap alatt a teljes könyvtári állomány és az archívum szinte teljes anyaga³⁶ mellett a műtárgygyűjtemények mekkora hányadát sikerült elszállítani. A tervezett befejezési határidőig³⁷ még éppen 5 hónap áll rendelkezésre a szállítások megvalósítására. Érdemben fogja gyorsítani a költözést, hogy egyes speciális feltételeket igénylő, lassan és körülményesen mozdítható egységek már biztonságosan kiköltöztek. Így a például a hímestojás gyűjtemény, a kerámia és üveg anyag is. Gyorsítja a költözést a hatalmas textilgyűjtemény jelentős részére vonatkozó megoldás is, azaz, hogy a jelenlegi tároló egységekben (fiókokban) szállítjuk a műtárgyakat és csak egyszer, a Szabolcs utcába végleges raktáraikba érkezést követően kell átrakodni minden egyes darabot. Szintén érdemi gyorsulást várunk az épület belső udvarán felépíteni szándékozott ideiglenes lift alkalmazásával, melynek

³⁴ Nyilvánvaló, hogy a jelenleg tomboló pandémia a korábban tervezett és ütemezett költözést érdemben akadályozza és lassítja. A biztonsági rendelkezések, a részleges otthoni munka elrendelés természetesen elnyújtja az épület kiürítésének a folyamatát. Továbbra is elsőrendű szempont marad a munkatársak egészségének védelme és a gyűjtemények biztonsága. A határidők betartása csak ezen szempontok maradéktalan figyelembevételével formálja a költözési folyamatot.

³⁵ Az új főépület átadását követően.

³⁶ A tanulmány írásakor már csak az üvegnegatív kollektió kiszállításának befejezése van hátra, ami a külső ideiglenes fogadóraktár állományvédelmi felkészítését követően 2020. áprilisában megvalósul.

³⁷ Ez a határidő az utóbbi évek során már négyyszer módosult, halasztódott későbbre.

segítségével a padlástérből és a második emeleti terekből lényegesen gyorsabban és biztonságosabban lehet majd lejuttatni a műtárgy egységeket.³⁸ Speciális helyzetet eredményez viszont az épület egyetlen, Szalay utca felé nyíló kijárata. A Kossuth téri főbejárat nem használható a költöztetési tevékenységre. Az egyetlen ajtó és a közelében szükséges parkolás korlátozott jellege jelenti az egyik szűk keresztmetszetét a logisztikai tevékenységnek.

A teljes részletezettségű és a módszertani tapasztalatok és tanulságok minden elemét hangsúlyozó beszámoló szétfeszítené jelen tanulmány kereteit. Annyit azonban célszerű itt is hangsúlyozni, hogy a költözési feladat klasszikus értelemben vett projektként működik a Néprajzi Múzeumban. A szükséges dokumentáció, a gondosan tervezett projektköltségvetés, a heti irányítói értekezlet és a napi koordinációs program a pontos felelősségi és irányítói/döntési kompetenciák kidolgozott rendszerével működik. Csak ezen feltételek következetes alkalmazásával lehet sikeres egy ekkora és ilyen összetett program.³⁹ A múzeumi költözés feltételrendszerét alakítja, hogy a közvetlen csomagolási feladatot és a szállításokat is külsős specializált közreműködő cégek végzik. A Museum Complex a műtárgy gyűjteményeket, míg a V4Trans az archívumi és a könyvtári anyagot szállította/szállítja. Ezen közreműködő cégek költségeit közvetlenül a Városliget Zrt finanszírozza közbeszerzési eljárásokat követően. A cégek kollégái és a múzeum munkatársai szorosan együttműködnek a feladatok megvalósításában. A csomagolásnál minden munkacsoportban együtt dolgoznak a múzeumi állományvédelmi – nyilvántartási – gyűjteménykezelő és muzeológus kollégák a külsős szakemberekkel. Az egyes szállítványok külön biztosítással rendelkezve hagyják el a múzeum épületét és kerülnek végleges, vagy átmeneti raktáraikba. A kicsomagolásnál – a kialakított és kiválóan alkalmassá tett zsilipterekben – szintén együttműködnek a szállító cégek munkatársai a múzeumi munkacsoportok kollégáival. Nagyon részletes protokoll és dokumentáció, biztonsági előírás szabályozza a tárgyak mozgásának minden fázisát, a kiürített csomagok és csomagolóanyagok utóellenőrzésével bezárólag.⁴⁰

A műtárgyak jellegéhez igazítva egyes gyűjtemények olyan szállító egységbe kerülnek a Kossuth téren, melyben aztán a végleges raktáraikban is tárolhatóak lesznek. Más műtárgy csoportok esetében csak a szállítás egyedi alkalmára használható speciális csomagolás⁴¹ zajlik, s ezeket a tárgyakat a NMGYK-ba érkezés után kell végleges

³⁸ Jelenleg azonban még csak az egyetlen személyszállításra kialakított lift segíti a szállítást.

³⁹ A munkatársak elkötelezett és rendkívül fölkészült munkavégzését az intézmény részéről a megnövekedett feladatrendhez igazodó határozott idejű bérrendezések is motiválták. Ennek is köszönhető, hogy minden váratlan munkaterhelést sikerült a kollégáknak eredményesen megoldani. A költözési projekt vezetője a főigazgató és az irányító testületben Schleicher Vera Gyűjteményi főosztályvezető, Fábán Mária és Tumpek Eta az állományvédelmi főosztály vezetői, Odler Zsolt a Nyilvántartási főosztály vezetője, Granasztói Péter az Archívum főosztályvezetője, Szöllösy Gabriella a Könyvtár főosztályvezetője, Nagel Edith az üzemeltetési főosztály vezetője, Kis Zoltán biztonsági vezető, Almásiné Kanyó Klára gazdasági igazgató és Szekrényesy Réka a gyűjteménykezelők vezetője vesz részt.

⁴⁰ A költözés jelen fázisában is indokolt azt hangsúlyozni, hogy gyakorlatilag sérülés nélkül sikerült eddig megvalósítani a gyűjtemények mozgását. Ez igazolja vissza leginkább a fölkészülés és a lebonyolítás minőségét.

⁴¹ Például úgynevezett pánccélkarton dobozok.

1. sz. táblázat A Néprajzi Múzeum gyűjteményeinek költségési státusza 2021. március 22-én.

Gyűjtemények	Tételek száma		Tételek száma (Teljes gyűjtemény darabszáma)	Csoportolt műtárgyak száma	Raklapok száma	Dobozok száma	Csoportolás aránya	Költségek műtárgyak száma összesen	Költségek aránya	Költségek száma (Közvetlen áron)	Költségek aránya	Költségek műtárgyak száma	Költségek aránya	Költségek műtárgyak száma (NMGYK)	Költségek aránya	Költségek műtárgyak száma (NMGYK)
	(Az NMGYK-ba költségek gyűjtemények)	(Az NMGYK-ba költségek gyűjtemények)														
Földművelés-gyűjtemény	195,395	22,525	217,920	1,900	5,893	44,62%	96,686	42,92%	27,672	92,08%	69,014	35,32%	126,381	0,08%	4,842	
Állattan- és gyűjtemény	4,846	4,846	9,692	4	2	0,00%	4	0,00%	4	0,00%	4	0,00%	4	0,00%	4,842	
Állattan- és gyűjtemény	10,035	10,035	20,070	8,454	195	84,26%	8,454	84,26%	8,454	84,26%	8,454	84,26%	8,454	84,26%	1,581	
Gyűjtéstudomány-gyűjtemény	903	903	1,806	0	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	903	
Hátszín-gyűjtemény	2,408	2,408	4,816	0	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	2,408	
Mesterség-gyűjtemény	14,708	14,708	29,416	5,104	101	33,5%	3,789	25,76%	3,789	25,76%	3,789	25,76%	3,789	25,76%	10,919	
Közlekedésgyűjtemény	1,848	1,848	3,696	445	45	24,08%	2	24,03%	2	24,03%	2	24,03%	2	24,03%	1,846	
Építkezésgyűjtemény	681	681	1,362	2	1	0,29%	2	0,29%	2	0,29%	2	0,29%	2	0,29%	679	
Bátorgyűjtemény	5,124	5,124	10,248	370	27	40	7,22%	270	5,27%	270	5,27%	270	5,27%	270	5,27%	4,854
Kerámia-gyűjtemény	29,857	29,857	59,714	28,034	553	34,04%	27,672	92,68%	27,672	92,68%	27,672	92,68%	27,672	92,68%	4,854	
Táplálkozás-gyűjtemény	10,400	10,400	20,800	514	50	73	4,94%	514	4,94%	514	4,94%	514	4,94%	514	4,94%	9,886
Textilgyűjtemény	51,317	51,317	102,634	11,374	381	541	22,16%	11,366	22,15%	11,366	22,15%	11,366	22,15%	11,366	22,15%	39,951
Szobrász-gyűjtemény	10,120	10,120	20,240	9,694	181	400	95,79%	9,674	95,59%	9,674	95,59%	9,674	95,59%	9,674	95,59%	446
Egyéb-gyűjtemény	16,391	16,391	32,782	11,168	82	108	68,13%	10,675	65,13%	10,675	65,13%	10,675	65,13%	10,675	65,13%	5,716
Hungarizmus-gyűjtemény	1,079	1,079	2,158	965	54	103	89,43%	965	89,43%	965	89,43%	965	89,43%	965	89,43%	114
Afrika-gyűjtemény	10,888	10,888	21,776	2,077	65	67	19,08%	2,074	19,05%	2,074	19,05%	2,074	19,05%	2,074	19,05%	8,814
Amerika-gyűjtemény	8,942	8,942	17,884	8,739	75	301	97,73%	8,739	97,73%	8,739	97,73%	8,739	97,73%	8,739	97,73%	203
Ázsia-gyűjtemény	14,759	14,759	29,518	3,606	71	197	24,43%	3,389	22,96%	3,389	22,96%	3,389	22,96%	3,389	22,96%	11,370
Európa-gyűjtemény	12,825	12,825	25,650	9,640	126	332	75,17%	8,791	68,55%	8,791	68,55%	8,791	68,55%	8,791	68,55%	4,034
Indonézia-gyűjtemény	3,496	3,496	6,992	0	0	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	3,496
Óceánia-gyűjtemény	14,625	14,625	29,250	306	8	8	2,09%	306	2,09%	306	2,09%	306	2,09%	306	2,09%	14,319



3. kép. A Kossuth téri épület aulája a csomagolás helyszínékként. (Fotó: Kemecsi Lajos, Budapest, 2021.)

tárolórendszereikbe áthelyeznie a múzeum szakembereinek. S vannak olyan műtárgyak is szép számmal, melyek biztonságos megmozdításához a múzeum restaurátoraik készítettek speciális egyedi csomagolást és szállító megoldást.⁴² A korábbi raktári rendszerek, polcok, szekrények, fiókok Kossuth téri megürülése és bontása után, az igénylő közgyűjtemények számára kerülnek átadásra.⁴³ A jelenlegi raktári polcrendszerek helyett minden új raktár teljesen felszerelt állapotban várja a gyűjteményeket.

Ez a tömör összefoglaló is igazolja, hogy különösen a néprajzi gyűjtemények kompozit jellegére figyelemmel gyakorlatilag minden múzeumi szakág számára kiválóan hasznosítható tapasztalatokra tesz szert a Néprajzi Múzeum a költözésének köszönhetően. Ezen tapasztalatok és ismeretek-megoldások közreadását a korábban jelzett önálló kötet publikálásán túl szakmai továbbképzések, konferenciák, bemutatók révén valósítja meg az intézmény.⁴⁴

A költözés fő célpontjának, a gyűjteményeknek és műhelyeknek helyet adó Néprajzi Múzeum Gyűjteményi Központ mellett az intézmény új főépülete is a Liget projekt részeként valósul meg. Az épület elhelyezése az 56-os emlékmű környezetébe, a

⁴² A Néprajzi Múzeum szintén az előkészítési forrásokra támaszkodva bővített, erre a célra fejlesztett gépjármű kapacitásában három különböző méretű és felszereltségű teherautó és két személygépkocsi is segíti a saját erővel folytatott logisztikai munkát.

⁴³ A többször használható csomagoló rendszerek a közreműködő külsős cégek tulajdonában vannak.

⁴⁴ Már a jelenben a folyamat működését tanulmányozó számos hazai és külföldi múzeumi szakmai csoport ismerhette meg a költözés és a NMGYK jellemzőit. Így például a költözésére készülő Magyar Természettudományi Múzeum, az Iparművészeti Múzeum, a Közlekedési Múzeum szakemberei.



4. kép. A múzeum épülő új főépülete. (Fotó: Kemecsi Lajos, Budapest, 2020.)

korábban felszíni parkolóként hasznosított lebetonozott területre került. A városligeti helyszínre vonatkozóan 2015. decemberben került kiírásra a tervpályázat.⁴⁵ A múzeum munkatársai által kidolgozott rendkívül alapos és részletes tervezési program-konceptió alkotta az alapját a pályázatnak. A meghívásos pályázaton kiváló nemzetközi sztár-építészek és eredményes magyar tervezőirodák szerepeltek.⁴⁶ A szakértők bevonásával zajlott zsűrizés eredményét kétnapos tanácskozást követően 2016. május 17-én hozta nyilvánosságra a Városliget Zrt. A kivitelezés megindult 2017. decemberében és a beszámoló írásakor a teljesen szerkezetkész épületben már a belsőépítészeti munkálatok, a gépészeti szerelések zajlanak. Az épület átadása 2022. márciusában esedékes.

A Bírálóbizottság által egyhangúan nyertesnek választott pályaművet magyar tervezőiroda készítette. A döntés alapján a *Napur Architect Kft.* építésziroda által vezetett konzorcium tervezte az új Néprajzi Múzeum épületét. A zsűri értékelése alapján a tervezett épület tökéletesen illeszkedik a Városliget és a Dózsa György út közötti helyszínre. Rendkívül egyszerű, emblemikus építmény, amely nemzetközi szinten is

⁴⁵ Az épülettel kapcsolatos első pályázatról lásd: Kemecsi 2015b.

⁴⁶ A pályázaton részt vett irodák: Bánáti + Hartvig Építész Iroda Kft, Bernard Tschumi Architects, BIG - Bjarke Ingels Group, Budapest University of Technology and Economics + Balázs Mihály, COOP HIMMELB(L)AU Wolf D. Prix & Partner ZT GmbH, Dominique Perrault Architecte, EAA Emre Arolat Architecture, Középpletervező Zrt., MVRDV, Napur Architect Kft, Office for Metropolitan Architecture (O.M.A.), Sauerbruch Hutton, Architecture-Studio, gmp International GmbH, Zaha Hadid Limited.

jelképpé válhat. Íves fordított kapu-motívumával összeköti a városi szövetet a Liget zöld területeivel és az 1956-os emlékművel. Az épület tetőfelületén jól használható közösségi tér alakul ki, mely mind az intézmény mind a liget látogatói számára izgalmas lehetőségeket rejt. A pályamű első helyen végzett az intézményi értékelésben múzeum-működési szempontból, így messzemenően kielégíti a Néprajzi Múzeum technológiai és szakmai igényeit. Az épület az eredetileg megfogalmazott igényeknél némileg nagyobb alapterületen, több mint 31.000 négyzetméteren oldotta meg a Néprajzi Múzeum ebben az objektumban tervezett funkcióinak elhelyezését. A tervben a közönségforgalmi és műtárgyforgalmi útvonalak és helyiségkapcsolatok ideálisak, a látogatói élmény méltó a funkcióhoz és a helyszínhez. Hangsúlyos, hogy fenntarthatósági szempontból ez volt az egyik legmagasabbra értékelt épület, köszönhetően a jórészt térszín alatti elhelyezésből fakadó energiahatékonyságnak, és a többhjú homlokzat által nyújtott árnyékolási lehetőségeknek. Az épület föld feletti részein körbefutó fém sávokon nyílik lehetőség a múzeum magyar és nemzetközi gyűjteményéből származó motívumok finoman megkomponált bemutatására.

A városligeti új épülettel szemben támasztott szakmai elvárások különös hangsúllyal jelennek meg az időszaki és az állandó kiállítási terekkel kapcsolatosan. A tervezést érdemben segíti a nemzetközi szintéren már sikeresen megvalósult projektek jellemzőinek megismerése és kiértékelése.⁴⁷ Az elmúlt években intenzív tanulmányutakat szerveztünk a Néprajzi Múzeum rendkívül kiterjedt külföldi intézményi hálózatára építve. Újraélesztettünk esetenként évtizede szunnyadó együttműködések és új szereplőket szólítottunk meg, illetve kerestünk föl a tanulási folyamat részeként. Igyekezünk az új vagy megújuló állandó tárlatokkal bíró külföldi intézmények mellett olyanokat is felkeresni és tájékozódni a tapasztalataikról, melyek korszerű időszaki tárlataikkal sikeres mintákat közvetíthetnek számunkra.⁴⁸

A modern németországi intézményi tapasztalatok szintén megjelennek a saját állandó kiállításban jól hasznosítható elemek között. Különösen erősíti a németországi újító elemek közvetlen alkalmazását, hogy a Néprajzi Múzeum állandó tárlatait a

⁴⁷ Az állandó kiállítások koncepcióiról és a nemzetközi tapasztalatokról részletesen lásd: Kemecsi 2019.

⁴⁸ Csupán jelzésszerűen utalok az antwerpeni *MAS* jellemzőire, a bázeli *Museum der Kulturen*, a göteborgi *Világkultúra Múzeuma*, a párizsi *Musée du quai Branly*, a marseille-i *MuCEM* állandó tárlataira. Vö: Suzzarelli 2013.; Caertelli 2018: 19–24.; 30–31. A 2014-ben nyílt lyoni *Musée des Confluences* korszerű és átgondolt négy önálló tematikus egységből álló állandó tárlatának megismerése érdemben formálta a saját tárlat koncepcióját. Vö: Watremez 2018: 65–66. Hasonlóan komplex és modern szemléletet tükröznek a *MEG (Musée d'ethnographie de Genève)* látványos tárlatai is. Vö: Wastiau 2019. Példaértékű kiállítási tevékenységet folytató modern szemléletű svájci intézmény a Neuchâtelben működő *Musée d'ethnographie*. Vö: Gonseth 2018.; Knodel 2018. A több szempontból is kiemelt partnerként értékelhető amszterdami *Tropenmuseum* 2013 és 2016 között ment át teljes körű rekonstrukción és készítette el új állandó tárlatát. Vö: Ceuppens 2018. 98. A szintén teljes megújulási és rekonstrukciós folyamaton átment bécsi *Weltmuseum* 2017-ben megnyílt állandó kiállításának elemzését több alkalommal a helyszínen és a készítővel összehangoltan végezhettk el a Néprajzi Múzeum szakemberei. Az intézményi névváltás, koncepcionális megújulás számos tanulságot kínál számunkra. Vö: Schmidt-Lauber 2018.; Schicklgruber – Schmidt-Lauber 2018: 131–133.

stuttgarti illetőségű Atelier Brückner cég tervezi. A túlzás nélkül világhírű és hatalmas tapasztalati bázissal rendelkező cég⁴⁹ munkatársai és a Néprajzi Múzeum szakemberei már 2021. januárjától szoros együttműködésben dolgoznak a kiállítási forgatókönyv alapján a részletes látványterveken. Megítélésem szerint ez a nemzetközi gyakorlatban már elterjedt, és a világjárvány miatt gyakorlatilag kizárólagossá váló online kapcsolattartásra⁵⁰ épülő közös projektmunka kölcsönösen gyümölcsöző minden résztvevő számára. A hatékony tervezési projektszervezettel nyilvánvaló módon csak a múzeum által is rugalmas és demokratikus modellként működtetett állandó kiállítási teammunka képes tartani a lépést. A hazai viszonyok között szokatlan kiállítástervezés mérete, komplexitása és nem utolsósorban költsége⁵¹ is indokolja, hogy különös figyelmet és elkötelezett munkavégzést igényel az intézmény szakembereitől. A projektszerű működésnek megfelelően 12 fős irányító munkacsoport hozza a legfontosabb döntéseket, míg a projektmenedzselési feladatokat öt fős stáb folytatja.⁵² A gyors és aktív angol nyelvű kommunikáció a látványtervező cég munkatársaival szintén jellemzője a projektnek. Az egyes gyűjteményi kiállítási egységeknek elemenként változó, 2-16 főig szerveződő múzeumi munkatársi csoportok jelentik a közreműködői bázisait. Ezekben a csoportokban a muzeológusok mellett restaurátorok – múzeumpedagógusok – kommunikációs szakemberek is egyenrangú szereplői a tervezési feladatoknak. Gyakorlatilag a Néprajzi Múzeum munkatársai közül több, mint 50-en vesznek részt az aktuális tervezési fázisban, és mellettük több korábbi, már nyugdíjas kolléga is közreműködik. A feszes ütemezésnek megfelelően a jelenlegi aktív tervezési – szövegírói projektrészt követően 2021. novemberétől indul a fizikai megvalósítása a tárlatoknak, mely tevékenységbe a speciális képzettségű kiállításrendezői csoport és az állományvédelmi, nyilvántartási szakemberek is megkerülhetetlen szerepet fognak játszani. A fentiekben röviden összefoglalt költözési programelem augusztusi befejezése teszi majd lehetővé, hogy ezen kollégák a kiállítási projektben aktívabban szerepet vállalhassanak.⁵³

2017 és 2020 között zajlottak a Néprajzi Múzeum NKFI által támogatott alkalmazott tudományos kutatásai – amelyek a gyűjteményi feltáró munkák mellett, azokat kiegészítve, illetve a költözésselőkészítés mellett az intézmény tudományos kutatásainak fontos pillérei. Az egyik legfontosabb kutatási projekt célja a Néprajzi Múzeum új épületében megvalósítandó állandó kiállítások kutatási előkészítése, és a forgatókönyv

⁴⁹ Vö: Atelier 2016.; Brückner 2017.; <https://www.atelier-brueckner.com/en>. Letöltés időpontja: 2021. március 30.

⁵⁰ Heti 2-3 napos tematikus kooperációk, célzott speciális egyeztetések zajlanak.

⁵¹ Közel 2,5 MRD Ft-os tervezési és megvalósítási költsége van a tárlatnak, mely hazai viszonylatban a termes múzeumok között példátlanul magasnak ítéhető aktuálisan.

⁵² A projekt vezetője Szarvas Zsuzsanna. Az irányító csoport tagjai: Frazon Zsófia, Schleicher Veronika, Granasztói Péter, Szeljak György, Tasnádi Zsuzsa, Szabó Magdolna, Hajdu Ágnes, Kemény Márton, Galló Grácia, Koltay Erika, Wilhelm Gábor, Foster Hannah, D'Albini Zsuzsanna, Szarvas Zsuzsa, Kemecsi Lajos.

⁵³ A költözés nem fejeződik be a tárlatok és az új főépület 2022. márciusára tervezett megnyitásával. A törökbálinti depóból és az ideiglenes könyvtár és archívumi raktárakból csak a főépület megnyitását követően indulnak el a szállítmányok. Ez is indokolja, hogy a fentiekben is jelzett 2023-as határidővel indokolt és reális a teljes költözési folyamat befejező dátumát meghatározni.

elkészítésének katalizálása volt.⁵⁴ Az Útközben. A Néprajzi Múzeum új Állandó kiállításának előkészítése címmel végzett kutatás érdemben támaszkodott a magyar és nemzetközi gyűjteményekben korábban megkezdett és sikeresen folyó kutatások elméleti, módszertani eredményekre is. A komplex kutatás egyik eredménye egy fordításkötet megjelentetése volt, amely a nemzetközi etnográfiai múzeumok tapasztalatait, kiállítási gyakorlatát, szerepük újra definiálását tekinti át.⁵⁵

A Néprajzi Múzeum új állandó kiállításának tematikája központi kérdéskörnek számít az intézményi praxison túl is. A városligeti épületben tervezett összesen 4.500 négyzetméteres állandó kiállítási tér lehetőséget kínál egy korszerű szemléletű, nagyszabású, látogatóbarát tárlat létrehozására. Ez az alapterület a korábbi állandó tárlatnak a négyszerese lesz. Az interaktív eszközökkel felszerelt kiállítás fővállalja a hétköznapi kultúra egyes kulcselemeinek bemutatását és értelmezését, reflektálva a látogató mai életvilágára, ismereteire is. A Néprajzi Múzeum új állandó kiállításában kiemelt jelentőségű a látogató találkozása a műtárgyakkal. Az új városligeti főépületre általánosan jellemző a teljes körű, nyitott, közvetlen hozzáférés. A láthatóvá válás, a hozzáférhetővé tétel a múzeum és a nyilvánosság találkozási pontján jön létre.

A tervezéskor figyelembe vettük, hogy a modern múzeumok állandó kiállításai nem csak a különféle muzeológiai koncepciók szempontjából jelentenek izgalmas, alapos megvitatásra érdemes terepet, hanem a térszervezés, látványtervezés, grafikai tervezés formái, megoldásai és időtállósága is megkerülhetetlen komponensek a tervező munkában.⁵⁶ Továbbá a gyűjteményi tárgyak műtárgyvédelmi, állagmegóvási és biztonságtechnikai szempontjai sem hagyhatók figyelmen kívül a munka során – sem gyakorlati, sem módszertani perspektívából.

A múzeumi kiállítások kiindulópontja a tárgygyűjtemény; ez az, amiben sajátos a múzeum helyzete más bemutató vagy oktatási intézményekhez képest.

A jelenleg már a belsőépítési fázis végén lévő új épület lehetőséget teremt a Múzeumnak arra, hogy a hagyományos osztályozási kategóriákon túllépve, átfogó tárlaton mutassa be az emberiség kulturális sokszínűségét, egymás mellé állítsa a hagyományos társadalmak tárgyi kultúráját és napjaink szokásvilágát és tárgyi kontextusát. A Néprajzi Múzeum kiállítási területei a nemzetközi múzeum építészeti trendeknek megfelelően egyéni karakterrel bíró, de a különböző kiállítások és műtárgyak elhelyezéséhez adaptív, flexibilis helyszínt biztosító belső terek.

A legnagyobb érdeklődés jelenleg az új állandó gyűjteményi kiállítás koncepcióját övezi. A tárlat műfaja hangsúlyozottan saját gyűjteményi tárgyakra épülő, a múzeum küldetésnyilatkozatával összhangolt üzeneteket megfogalmazó állandó kiállítás.⁵⁷ Hosszú távra készül – legalább egy évtizedre(!), ezért nem kíván aktuális szaktudo-

⁵⁴ Témavezető: Szarvas Zsuzsanna, (119665) NKFI

⁵⁵ Foster et al. (szerk.) 2018.

⁵⁶ Gyakorlatilag az állandó kiállítás előkészítő munkálatai 2015-re nyúlnak vissza az előkészítő munkacsoportok megalakulásáig.

⁵⁷ A tárlat koncepciójának nagy érdeklődést generáló bemutatása és egyben megvitatása a 2020 novemberében rendezett három napos nemzetközi konferencián is zajlott. Teljes anyaga elérhető a Néprajzi Múzeum honlapján. Lásd <https://www.neprajz.hu/hirek/2020/uton.html>. Letöltés: 2020. március 30.

mányos és társadalmi paradigmákat megfogalmazni. Azt a történeti korpuszt törekszik korszerű prezentációs eszközökkel közkinccsé tenni, amely a kizárólagosan a Néprajzi Múzeumra jellemző történeti tudáshoz, de ezek időben változó reflexióihoz is hozzáférést enged. Az állandó kiállítás célja a múzeum legfontosabb célcsoportjait kiszolgáló turisztikai látványosság, oktatási, ismeretátadási helyszín, a nemzeti identitásépítést és a világ diverzitásának megértését egyaránt szolgáló tér megvalósítása.

Az új épület földalatti szintjén két önálló épületrészben 3.000 négyzetméteren megvalósított új állandó gyűjteményi tárlat nem fogalmaz meg egyetlen kizárólagos narratívát. Struktúrája moduláris, ami lehetőséget ad a kronológiai, intézménytörténeti, társadalmi, tematikus és művészeti perspektívák egy kiállításán belüli váltására is. A sokféle, egymástól nagyon különböző célcsoport hasonló komplexitást követel meg a múzeum profilját és küldetését meghatározó három nagy tárgytypus – Kárpát-medencei paraszti tárgyak, nemzetközi anyag, kortárs tárgyak – együttes használatában. Egyes tematikus egységek lehetővé teszik, sőt megkívánják ezek együttes bemutatását (például tárgy- és múzeumelméleti megközelítések, múzeumi kutatások tárgybiografikus elemzések), más témák azonban egy kiállítási egységen belül homogén anyagra támaszkodnak (például őshazakutatás, népművészet).

A központi kiállítótérben látható 9 téma (Object Zoom, Mi a múzeum?, Múzeum születik, Terepen, Tárgyéletrajzok, Őstörténetek, Népművészet, Esztétika és néprajz, Örökség) azonos/hasonló struktúrára épül: mindig egy úgynevezett magtémából indul, és ebből bomlanak ki az egyes altémák. A magtéma tehát központi helyet foglal el a témák esetében, több alkalommal ez a központi szerep a térszervezésben is kifejeződik.

A több, mint öt éve zajló projektelőkészítő viták és műhelymunkák kirajzolták azt a *Mi a néprajzi múzeum?* többszintű értelmezésén nyugvó gondolati mezőt, amely intellektuális értelemben megalapozza egyrészt a kiállítás témáit, másrészt prezentációs-interpretációs eszközeit. A téma a gyűjteményi kiállítás tárgymutatója és értelmező szótáraként készül. Olvasókönyv, amely segít megtanulni a múzeum nyelvét: bevezet, körüljár és megkérdőjelez fogalmakat, témákat, múzeumi gyakorlatokat és formációs folyamatokat. Küldetése, hogy segítsen átlendülni a látogatónak a múzeummal szemben érzett idegenségérzetén, anélkül, hogy kíváncsiságát feloldaná az ismerősség érzetében. A nemzetközi szcénában is aktuális ez az identitáskérdés.⁵⁸ Miközben a néprajz identitástudományi megítélése széleskörben elfogadott a néprajzi múzeumok identitásával foglalkozó kérdésfeltevés Magyarországon – sőt tágabb közegben így Közép-Kelet-Európában – még esetenként meglepő reakciókat válthat ki.⁵⁹

⁵⁸ Harris – O’Hanlon 2018: 12.

⁵⁹ Tanulságos a lengyelországi tudományos diskurzus megismerése az antropológia és a „lengyel etnológia” közötti viszonyról, melynek a kutatógenerációk közötti markáns szemléletbeli különbségek is részét képezik. Wróblewski 2013: 147–151. Szintén tanulságos a horvát tudományosságban lefolytatott vita elemzése az európai etnológia – horvát etnológia és kulturális antropológia viszonyáról, ami az intézményi rendszert, a képzési metodikát is érzékenyen érintette. Čapo 2019: 17–35. A keletnémet – nyugatnémet viszonyt is az elemzésébe vonó értelmezése a kulturális antropológia és az európai etnológia kapcsolatrendszerének olvasható egy 2020-as írásában Victoria Hegnernek. Hegner 2020.

A gyűjteményi kiállítás másik markáns egysége az *Object Zoom* kiállítási egység egyértelműen felvezető, hangoló témakör. Ez az épület lépcső melletti, különálló állandó kiállítási terében jelenik meg. Az állandó kiállítás különálló egységében kialakított látvány- és élménytér, amely művészi eszközökkel, erős vizuális hatásokkal hangol rá az állandó kiállításra vagy segít oldani az ott szerzett intellektuális erőfeszítés fáradságát.

A *Néprajzi Múzeum gyűjteményének kialakulása* és vele párhuzamosan a néprajzi tárgyak gyűjtése összefügg a kiegyezés korának Magyarországa, majd a Monarchia felgyorsuló gazdaság, társadalom és politikatörténeti folyamataival és természetesen a korszak tudományos, múzeumalapító törekvéseivel. Ez a néprajzi múzeum első kiállításától az első állandó kiállításáig tartó időszak alapjaiban határozta meg, mind mennyiségében mind összetételében a Néprajzi Múzeum gyűjteményeit és hatása óriási volt a későbbi korok törekvéseire, tudományos és gyűjteményezési szemléletére. Ennek a korai és a legjelentősebb gyűjtésekkel is járó korszaknak a bemutatása segít megérteni a néprajz, a néprajzi tárgy, a népi kultúra iránti érdeklődés kialakulását. A soknemzetiségű Magyarország felfogása rajzolódik ki a korabeli kiállításokon, létrejönnek és geográfiailag állandósulnak máig ható kulturális és szimbolikus forráshe-lyek. Ezek látványos kifejeződései a modernizálódó ország elképzelt közösségének, amely egység az etnikusan és kulturálisan elképzelt sokszínűség foglalatja.

Kiemelt szerepet kapnak a gyűjteményi kiállításban a korszerű tárgyelméleti kutatások eredményei. Így a múzeum korábbi sikeres időszak kiállításain és a MaDok program projektjein kutatott hétköznapi tárgy/múzeumi tárgy/történeti tárgy/kortárs tárgy problémakör. A gyűjtés-gyűjteményképzés általános és az intézményre jellemző elvei és gyakorlata számos tárgycsoporton keresztül tárgyalható. Ennek megfelelően a koloniális diskurzus, a kulturális relativizmus, és a múzeum gyűjteményét megalapozó jelentősebb terepkutatások kritikai bemutatása tárgyak, fotók, élettörténetek felhasználásával. A *tárgybiográfiák*⁶⁰ megközelítést, a tárgy és emberek kapcsolatának utóbbi évtizedben terjedő elemzési módszerét ideális esetben a terepen dolgozó antropológus tudja legjobban megvalósítani.⁶¹ A tárgyéletrajz kiválóan alkalmas arra, hogy a gyűjteményekből kiválasztott tárgyakon, egy-egy példán, az adott tárgyak helyzeteinek, identitásának változásán keresztül adjunk képet a tárgyak társadalmi-funkcionális, illetve ember és tárgy változó kapcsolatáról.⁶²

A nemzetközi területtel párhuzamosan a magyar néprajztudomány és a magyar néprajzi muzeológia alapkérdései közül az új kiállítás kiemelten kezeli a *népművészeti* tematikát. A fogalom kritikai bemutatása, a Kárpát-medencei paraszti tárgykultúra számos díszített és díszítetlen tárgytípusán keresztül jut el a kiállítás a népművészetnek a művészetekre és a modern hétköznapi tárgykultúrára gyakorolt hatásainak vizsgálá-

⁶⁰ Bonnot 2014.

⁶¹ Vö: Braun 2015.

⁶² Appadurai (1986) és Hofer Tamás (1983) művei ösztönözték a tárgyak kutatásának új irányzatát, előtérbe vonva a tárgyszociológiai megközelítéseket, ami korábban háttérben maradt. a hazai etnográfiaiban Kiss Lajos kezdett foglalkozni a „tárgyak életével”, majd a Fél Edit kezdeményezte múzeumi Átány-kutatás és tárgygyűjtemény érvényesítette a tárgyszociológiai szempontokat, a korábbi tárgytörténeti kutatások mellett.

táig. Számos korábbi sikeres időszak kiállítás tapasztalataira építve tárgyalja a tárlat az önellátás, a háziipar, a kézműipar és a kereskedelem összetett rendszerének határait a hagyományos tárgyi kultúrára.⁶³ Az intézmény egyedülállóan gazdag vonatkozó gyűjteményeire építve, a kiállítás számos példán keresztül bemutatja a művészeti stílusok történeti rétegeit a paraszti környezetet átható díszítőművészetben, és a motívum, szimbólum, autenticitás és tárgykontextusváltás fogalmait. Az állandó kiállítás fővállaltan önkényes válogatás, amely néhány tájegységre és egyes tárgycsoportokra koncentrál. Tudatosan felvállalt mozaikos kép, amely ezzel a bemutatással is sugallja, hogy nem egy egységes népi kultúráról beszélünk, a magyar népművészet nem egyetlen, összefüggő korpusz, hanem önkényesen kiválasztott, kiemelt elemek halmaza. A tárlat célja, hogy a magyar népművészet tudományos, kutatáson alapuló hiteles eredményeit tárja a közönség elé: a társadalom egyes rétegeiben élő naiv, áltudományos elképzelések helyett valós történeti elbeszélés keretében mutassa be anyagát.

A Néprajzi Múzeum gyűjteményeit és kutatási perspektíváit alakító formációs folyamatként a 19. század végén, 20. század elején kiemelkedő szerepet játszottak az őstörténetre, rokon népekre irányuló kutatások. A gyűjteményi anyag értelmezéséhez fontos látnunk, hogy az őshazakutatási preconcepció csupán a kutatás irányainak kijelölésénél, a helyszín választásánál volt irányadó, a gyűjtésnél, a terepen már nem: ott a mindennapi élet kutatása, a sajátos (tárgyi) kultúra dokumentálása került előtérbe. A turanizmus és a finnugor rokonságkutatás paradigmáinak tárgyi lenyomatai a múzeum egyedülállóan gazdag vonatkozó gyűjteményeiben szerepelnek.⁶⁴ Az őshazakutatás, őstörténet, mint korszakokon átívelő, tudományos probléma/kérdésfeltevés bemutatását a különböző elméletek előretörése – háttérbe szorulása állandó időbeli hullámozásának felvállalásával lehetséges hitelesen elemezni.

A gyűjteményi kiállításban markáns szerepet játszik a *terepmunka*, mint az antropológia megkülönböztető jegye, a tudomány szak legfontosabb módszertani sajátossága. Jellemzője, hogy térhez, lokalitáshoz köti a vizsgált kulturális jelenséget, társadalmi problémát. A terepről bekerülő tárgyak egy etnográfiai múzeum számára alapvető fontosságúak, összekapcsolják a kutatást a tárgyi világgal, a lokalitást az interpretációval, amelynek ebben az összefüggésben az ideiglenességét is indokolt hangsúlyozni. A kiállítási egység a terepmunkát mint időben és térben változó néprajzi és antropológiai módszert, ugyanakkor szemléletmódot bemutatva azt vizsgálja, hogy mit jelentenek a tárgyak, képek, szövegek, hangok a terepen és a múzeumban: a saját vagy más kultúrával való találkozást, a szereplők (kutató és kutatott) viszonyát, terek és idősíkok összekapcsolását vagy éppen szétválasztását, a szelekció értelmezését. A múzeum, mint terep fogalma is megjelenik a kiállításban, amikor a korábban a múzeumba került tárgyak kerülnek új összefüggésbe, az „eredetihez” képest más értelmezési mezőbe.

A néprajzi gyűjtemények a kezdetektől fogva tartalmaznak a funkciójukon túllépő, esztétikai tulajdonságaikkal kiemelkedő tárgyakat. Ezek szerepe a gyűjteményeken belül, valamint az erre való reflexió korszakonként változó, és fontos tényező a „néprajzi tárgyak” egészének értelmezése szempontjából. Az *esztétika és etnográfia*

⁶³ Fejős 2006., Fejős (szerk.) 2008.

⁶⁴ Vö: például Ablonczy 2016: 38–41, 57, 59, 74–75.

kapcsolatát vizsgáló téma hangsúlyosan szerepelteti a Néprajzi Múzeum nem európai gyűjteményét.

Az új gyűjteményi kiállításban elengedhetetlenül fontos a *kulturális örökség* múzeumi értelmezésére hangsúlyosan építeni.⁶⁵ Az örökség, mint nemzetközi kulturális és politikai jelenség, egyetemesnek, globális kategóriának szánt terminus viszonylag új a múzeum és a kultúra, kultúrapolitika területén. Az örökség, mint jelenség a közös értékek megóvása mentén jelenik meg, hasonlóan a 19. század vége veszélyeztetettnek, mulandónak vélt tárgyainak múzeumi térben való megmentéséhez. A múzeum tekintetében az egyik fontos kérdés, hogyan illeszkedik bele az eddigi történetébe, milyen szálakon keresztül, milyen formában és milyen mértékben érinti a múzeumot, milyen szerepet játszik maga a múzeum a használatában, formálásában. A Néprajzi Múzeum egyedülálló emlékállományt őriz, közösségi identitások számára referenciát jelent. Az örökségközösség koncepciója magát az örökségtartalmat és az értéképzés jellegét is módosítja a múzeumi értelmezés keretei között.

A megvalósuló állandó kiállítás igazolja, hogy Néprajzi Múzeum adottságai alapján kiválóan alkalmas a magyar kultúra nemzetközi reprezentáló tevékenységének föl vállalására. Az új állandó kiállítás nyilvánvalóan normatív jellege kézenfekvő. A vonzó és kiváló feltételekkel működő kiállítóhely alkalmassá teszi a Néprajzi Múzeumot jelentős nemzetközi kiállításcsere helyszínévé és szereplőjévé. Olyan együttműködésre kínál lehetőséget a tudatos gyűjteményfeltáró munka a Néprajzi Múzeumban, mint például a Torday-gyűjteményé melynek kapcsolódó elemeit a British Museum-ban őrzik. A Néprajzi Múzeum vonatkozó gyűjteményét föltáró 2015-ben megjelent kétnyelvű katalógus a brit kollégák érdeklődését is fölkelte és körvonalazódik egy közös tárlat lehetősége londoni és budapesti helyszínekkel.⁶⁶

A Néprajzi Múzeum új főépületében lehetősége nyílik az intézménynek a látványraktári funkció továbbfejlesztésével a fentiekben ismertetett gyűjteményi állandó tárlattól térben elkülönülő kiállítást is megvalósítani. A fölépcső két oldalán kétszer 40 méter hosszan megépülő állandó kiállítás azt érzékelteti, hogy akár a múzeumi gyűjtemény egyetlen anyag típusa is milyen széleskörű értelmezési keretekben interpretálható. Ezt az állandó kiállítási részt mindenki jegyvásárlás nélkül megismerheti átsétálva az épületen. A *Kerámia térnek* nevezett állandó kiállítás múzeumi látványtár, nyitott gyűjteményi tér. A hagyományos látványraktárakkal ellentétben nem a raktár fizikai terébe engedi be a látogatókat, hanem a műtárgyak és műhelytitkok szellemi erőterébe.⁶⁷ Napjaink nemzetközi múzeumi trendjéhez illeszkedően a látványraktár felől a látványinstalláció irányába mozdul el a programja. Az épület kiállítási tereihez vezető kétoldali hosszú lépcsők mellett valósul meg a raktári térnél komplexebb múzeumi tér, amelynek két önálló téreleme két különböző, önállóan is értelmezhető, de egymással összefüggő kaput nyit a múzeumba: egy gyűjteményi-múzeumtörténeti és egy tematikus olvasat formájában. Erős vizuális hatás révén a tér azok számára is közvetít

⁶⁵ Hoelscher 2011: 203–205.; Fejős 2017: 124.; Sonkoly 2009: 199.

⁶⁶ Földessy 2015.

⁶⁷ A látványtárakkal, mint a múzeumi önreflexivitás kiindulópontjaival kapcsolatos tanulságos elemzés olvasható a *Museum Anthropology* 2017-es 2. számában. Thiemeier 2017: 150–153.

egyfajta múzeumképet, aki sem a tárlatvezetés, sem az egyéni felfedezés lehetőségével nem él, csak átsétál a folyosókon a konferenciaterem vagy a kiállítások felé. A Kerámia tér megvalósításával elérendő célok: a múzeumi gyűjtemények mennyiségi és minőségi dimenzióinak térbeli megfogalmazása és közvetítése.

Az új épületben egy harmadik állandó kiállítás is megvalósításra kerül. A kutató- és olvasótermektől távol, a főépület Múcsarnok felőli oldalának első emeletén épült meg a Néprajzi Múzeum Gyermek- és ifjúsági állandó kiállítása. Az *Ifjúsági állandó kiállítás* (IFIKI) a Néprajzi Múzeum társadalmi gyermek- és ifjúsági kiállítása közel 1.000 négyzetméteres térben készül. A tárlat a kulturális sokszínűsége fókuszál, gyermeknézőpontú és gyermekeket érintő néprajzi-kulturális antropológiai témákkal foglalkozik. A Kárpát-medence hagyományos és jelenkori társadalmát, kultúráját a világ népeinek mindenkori kultúráival együtt, a kulturális kölcsönhatások, változások, hasonlóságok és különbözőségek kiemelésével mutatja be. A tervezett tárlatnak a múzeumi műfajban – a múzeum és kiállításjelleg hangsúlyosabb megjelenése miatt – kísérleti jellegű, saját intézményi és hazai előképe nincsen. Az állandó tárlat küldetése – együttes néprajzi-antropológiai, múzeumi, gyermekintézményi és pedagógiai jellegénél fogva – tartalmi szempontból, hogy megismertesse a különböző életmódokat és a múzeum nyelvét, formai szempontból pedig, hogy a sokszínű közönség számára változatos, akadálymentes hozzáférést biztosítson. A 21. századi képességek, kompetenciák fejlesztését olyan kiállításban valósítja meg, amelyet a társadalom tagjaival együttműködésben hoz létre, előkészítése során saját célközönségét, a gyermekeket és a fiatalokat is bevonja a közös tervezésbe és döntéshozatalba. A kiállítás tere integrált interaktív múzeumi pedagógiai környezet, amely kreativitásra és innovativitásra nevel, segíti az önszabályozást és együttműködést. A társadalmi nevelés szempontjai, a muzeológiai szempontok és a gyűjteményi tudás együttesen határozzák meg a kiállítási tartalmakat, illetve a megismerés módszereit.⁶⁸ Az Ifjúsági kiállítástól függetlenül az intézményben zajló múzeumpedagógiai tevékenységhez különböző műhelyek, foglalkoztatók, irodák és raktárak további több, mint 600 négyzetméteren kerülnek elhelyezésre a föld alatti szinten – összekötöttesben az állandó- és időszakos tárlatok tereivel.

A három új állandó kiállításban bemutatásra kerülő összesen több mint 10.000 (!) műtárgy a korábbi tárlaton látható tárgyak sokszorososa lesz.⁶⁹ Ez is igazolja, hogy a Néprajzi Múzeum legerősebb identitása történeti öröksége: a gyűjteménye; feladata pedig ennek az örökségnek a továbbvitele, ami már önmagában is lehetőséget teremt arra, hogy saját tárgyát – a kultúrát és a társadalmat, annak hétköznapi és populáris jelenségeit – átfogóan, nemzetközi kitekintésben tárgyalja. Ezt korszerű, jelenre nyitott, közérthető és kritikai módon képes közönsége számára láthatóvá, érthetővé, élvezhetővé és élményszerűvé tenni. A Városligetben 2022-ben már látogatható Néprajzi Múzeum két tartalmi és módszertani pillérré épül: az egyik a Múzeum gyűjteménye, a másik az intézmény tudományos és társadalmi küldetése.

A múzeumi funkciók kettéválasztásával a városligeti főépület koncepcionális elvárásai részben egyszerűsödtek. A könyvtár és az archívum igényei miatt viszont tovább-

⁶⁸ Vö: Black 2012: 171.

⁶⁹ A korábbi állandó kiállításban bemutatott tárgyak száma: 2.961 db volt

ra is jelentős speciális igényű raktári terek (1.800 négyzetméteren) maradtak a főépületben is. Ezek a raktárak nyilvánvaló módon az épület alapterületének kétharmadát a földszint alatt megoldó terekbe kerültek. Az épületben működik majd a magyar néprajztudomány központi archívuma, amely gyűjti a magyar és nemzetközi vonatkozású kéziratokat, rajzokat, archív és kortárs fotókat, diapozitívokat, hangzóanyagokat és filmeket. A kéziratok ezer iratfolyóméternyi gyűjteménye és a múzeumi szakkönyvtár könyvraktárai korszerű tárolási módszerek mellett is komoly alapterületet foglalnak el az új épületben. A Néprajzi Múzeum könyvtára a néprajztudomány és kulturális antropológia legnagyobb nyilvános gyűjteménye⁷⁰ Magyarországon, amely muzeális könyveket és kutatói könyvhagyatékot is tartalmaz. Az épület második emeletén elhelyezett kutató- és olvasótermek megragadó panorámát kínálnak majd a Városliget irányába. A film- és videó-gyűjtemény a 21. századi muzeológiai és antropológiai/néprajzi jellemzők miatt különös figyelmet vonz a Néprajzi Múzeumra, erre reflektálva épült meg a múzeumpedagógiai terek közelében a speciális mozi terem.

A kiállításokhoz, a múzeumpedagógiai programokhoz, illetve a múzeum gyűjteményeihez kapcsolódóan a Néprajzi Múzeum az új helyszínen is rendszeresen ad helyet szakmai- és közönségprogramoknak, elsősorban előadásoknak és vetítéseknek. Fontos cél, hogy megfelelően inspiráló, kreatív környezetben lehessen információt átadni és párbeszédet kezdeményezni. A Múzeum továbbá nagy létszámú szakmai konferenciákat, a kiállításokhoz kapcsolódó közönségvonzó programokat, koncerteket, színházi előadásokat is rendez, tehát az ezeket kiszolgáló terek kialakítása is elengedhetetlen. Az ilyen jellegű előadó- és rendezvényterek összesen 900 négyzetmétert biztosítanak ennek a funkciónak az ellátására. A 300 személyes legnagyobb rendezvényterem az épület Műcsarnok felőli oldalának második emeletén, látványos panorámát is kínálva épült föl.

A Néprajzi Múzeum, amely a Kossuth téren egy teljesen más célra emelt, több mint százéves palotában működik, új helyszínén a lehető legjobb körülményeket szeretné biztosítani dolgozóinak. Ezért volt elvárás, hogy a Néprajzi Múzeum munkatársai által mindennapi tartózkodásra igénybe vett terek mindegyike megfelelő természetes megvilágítással, szellőzéssel és temperálással bírjon. Ezen túl elvárás a belső terek inspiratív, barátságos és otthonos kialakítása, a közvetlen munkaterületekhez kapcsolódó kiszolgáló- és pihenőhelyiségekkel. A munkatársak kisterű irodákban *önálló, egy-két fő elhelyezésére alkalmas helyiségekben dolgoznak*.⁷¹ Az irodák teljes alapterülete az új épületben meghaladja az 1.300 négyzetmétert, kényelmes és korszerű tereket biztosítva számukra. A projektmunkák érdekében a szükséges méretű tárgyalók kialakítása elsőrendűen fontos. Az épületben a Néprajzi Múzeum küldetését messzemenően támogató szervezetnek, a Magyar Néprajzi Társaságnak is működik irodája és raktára, a jelenleginél nagyobb alapterületen. Szintén a főépületben, a földszinten kapnak helyet a Magyar Antropológiai Társaságnak és a Pulszky Egyesületnek az irodái is, jelezve az intézmény küldetésének, tevékenységi hálójának komplexitását.

⁷⁰ Kb. 90.000 kötet, 250 cím kurrens folyóirat, 1.300 mikrofilm.

⁷¹ Egyes részlegek (például a múzeumpedagógia, kommunikáció, gazdasági hivatal egyes részlegei) számára az egyterű irodai elhelyezés volt a kívánatos – ezt figyelembe vették a tervezők is.

A korszerű múzeumépületek nemzetközi tapasztalataihoz igazodva a közönségforgalmi terek kialakítása messzemenően illeszkedik az épület adottságaihoz. Így a nagy forgalmú – s jegyvásárlás nélkül is megközelíthető – földszinti terekben fog működni a múzeumi bolt, egy könyvesbolt és komplex kulturális tér éppúgy, mint a Múcsarnok felőli oldalon az étterem és a másik oldalon, az első emeleten egy teraszon át kívülről is megközelíthető kávézó.

Az új főépület a nyitott, átlátható és demokratikus intézményi üzenetet képviselő megoldásokkal, reményeink szerint betölti küldetését, és valódi találkozási hellyé válik az új helyszínen a Néprajzi Múzeum. Összegzésként megállapíthatjuk, hogy a Néprajzi Múzeum 19. századi princípiumok alapján létrehozott, hagyományaira büszkén tekintő, de a 21. század kihívásainak megfelelő, napjaink társadalmát tanulmányozó és megismertető intézmény. Megvalósuló új épületei egyedülálló lehetőséget kínáltak, hogy az intézmény újrafogalmazza teljes tevékenységét, azaz gyűjtőkörét és vezérelveit, s hangsúlyos módon gyűjteményi és ismeretátadási stratégiáját is. Az új térben megnyíló Néprajzi Múzeum számára a történeti örökség továbbvitele lesz az egyik fontos szerep, ami szándékaink szerint kiegészül az új kutatási és kiállítási témák és nézőpontok megfogalmazásával. A történeti kontextusban való gondolkodás kiteljesedik napjaink globális folyamatainak megértésével és bemutatásával is. Ezáltal az új Néprajzi Múzeum az eddigi eredményekre építve, azokat továbbgondolva új múzeumtípussal bővíti a magyar múzeumi intézményrendszert, amelyben a néprajzi muzeológia kezdeményező és érzékeny kontakt zónává és interkulturális központtá válik. Ez az a cél melynek eléréséhez a korszerű és átgondolt gyűjteményezés – melynek kiváló háttere lesz az új Néprajzi Múzeum Gyűjteményi Központ – jelenti intézményünk számára a legbiztosabb alapot. Az új múzeumépületek nemzetközi téren is kiemelkedő jellemzőire építve várható, hogy példaértékű működésük ösztönzően hat majd a magyarországi múzeumok raktározási és állományvédelmi és ismeretátadási, kiállítási, kutatási tevékenységére is az elkövetkező időszakban.

Irodalom

ABLONCZY Balázs

2016 *Keletre, Magyar! A magyar turanizmus története*. Debrecen: Jaffa Kiadó.

APPADURAI, Arjun

1986 *The Social Life of Things*. New York: Cambridge University Press.

ATELIER, Brückner

2016 *Scenography – Szenografie. Making spaces talk/Narrative Räume Projects/Projekte 2002-2010*. Stuttgart: Atelier Brückner.

BAJZIK Zsófia – HÖNICH István – SÜVEGES Gréta – VASÁROS Zsolt (szerk.)

2016 *Liget Budapest. Országos Múzeumi Restaurálási és Raktározási Központ – közép-Európai Művészettörténeti Kutatóintézet*. Budapest: Városliget Zrt

BLACK, Graham

2012 *Transforming Museums in the Twenty-first Century*. London – New York: Taylor- Francis.

- BONNOT, Thierry
2014 *L'Attachement aux choses*. Paris: CNRS Éditions.
- BRAUN, Peter
2015 *Objektbiographie. Ein Arbeitsbuch*. Weimar: Jonas Verlag.
- BRÜCKNER, Uwe
2017 *20 Years of Atelier Brückner*. Stuttgart: Atelier Brückner.
- CAERTELLI, Philip
2018 Marseille VS the Mediterranean. Local Practices of Digital Resistance. *Ethnologia Europaea*, XLVIII. 1. 19–33.
- ČAPO, Jasna
2019 Die kroatische Variante der europäischen Ethnologie. Themen, Dilemmata und Engagements im 21. Jahrhundert. *Jahrbuch für Europäische Ethnologie. Kroatien*, 14. 17–36.
- CEUPPENS, Bambi
2018 Gyarmati alattvalóktól és tárgyaiktól az állampolgárokig. A Királyi Közép-Afrika Múzeum mint kontaktzóna. In: Foster Hannah Daisy – Földessy Edina – Hajdu Ágnes – Szarvas Zsuzsa – Szeljak György (szerk.): *Többszólamú múzeum. Néprajzi dilemmák a 21. század elején*. 96–114. Budapest: Néprajzi Múzeum.
- FEJŐS Zoltán
2006 A néprajzi műgyűjtés kezdetei. In: Fejős Zoltán (szerk.): *Huszka József, a rajzoló gyűjtő*. Budapest: Néprajzi Múzeum.
2012 Bevezető. In: Granasztói Péter – Sedlmayer Krisztina – Vámos – Lovay Zsuzsanna (szerk.): *Átváltozások Palotából Múzeum*. Képtár 3. 5–8. Budapest: Néprajzi Múzeum.
2017 *Új helyek, új metaforák. Közeliések a jelenkor múzeumi etnográfijához*. Debrecen: Debreceni Egyetemi Kiadó
- FEJŐS Zoltán (szerk.)
2008 *Legendás lények, varázslatos virágok – a közkedvelt reneszánsz*. Budapest: Néprajzi Múzeum.
- FOSTER Hannah Daisy – FÖLDESSY Edina – HAJDU Ágnes – SZARVAS Zsuzsa – SZELJAK György (szerk.)
2018 *Többszólamú múzeum. Néprajzi múzeumi dilemmák a 21. század elején*. Budapest: Néprajzi Múzeum.
- FÖLDESSY Edina
2015 *Torday Emil kongói gyűjteménye – Emil Torday Congo Collection*. Budapest. /A Néprajzi Múzeum tárgykatalógusai 21./
- GONSETH, Marc-Olivier et. al.
2018 *L'impermanence des choses*. Neuchâtel: Musée d'ethnographie Neuchâtel.
- GRANASZTÓI Péter
2016 Pajta és gimnázium között. A Néprajzi Múzeum épülete tervpályázatának története (1923). *Néprajzi Értesítő*, XCVIII. 35–64.
- GRANASZTÓI Péter – SEDLMAYER Krisztina – VÁMOS-LOVAY Zsuzsanna
2012 *Átváltozások. Palotából múzeum*. Képtár 3. Budapest: Néprajzi Múzeum.

GYARMATI János

- 2013 Gyűjtemény, koncepció, épület. A Néprajzi Múzeum első fél évszázada az állandó ideiglenességek sorozata – egy intézmény, amelynek még soha nem volt saját, erre a célra épült otthona. *Múzeumcafé. A múzeumok magazinja*, 2. 7/37. 33–37.

HARRIS, Clare – O'HANLON, Michael

- 2018 A néprajzi múzeum jövője. In: Foster Hannah Daisy – Földessy Edina – Hajdu Ágnes – Szarvas Zsuzsa – Szeljak György (szerk.): *Többszólamú múzeum. Néprajzi dilemmák a 21. század elején.* 10–23. Budapest: Néprajzi Múzeum.

HEGNER, Victoria

- 2020 Umbruchsituationen. Die Fachentwicklung in der Europäischen Ethnologie/Kulturanthropologie nach 1989. *Zeitschrift für Volkskunde* 116. 2. 193–216.

HOELSCHER, Steven

- 2011 Heritage. In: Macdonald, Sharon (ed.) *A Companion to Museum Studies*. 198–218. Chichester: Wiley – Blackwell.

HOFER Tamás

- 1983 A „tárgyak elméleté”-hez. Felszerelések és tárgyegyüttesek néprajzi elemzése. *Népi Kultúra – Népi Társadalom*, XIII. 39–64.

KEMECSI Lajos

- 2015a A Néprajzi Múzeum költözésének aktuális helyzete. *Néprajzi Hírek*, 3. 29–38.
- 2015b Tervek és koncepciók. A Néprajzi Múzeum új épülete által kínált lehetőségek és kihívások. *Ethnographia*, 126. 489–503.
- 2015c Az új Néprajzi Múzeum – szándékok, tervek, vágyak. In: Jakab Albert Zsolt – Kinda István (szerk.): *Aranykapu. Tanulmányok Pozsony Ferenc tiszteletére*. 45–56. Kolozsvár: Kriza János Néprajzi Társaság, Székely Nemzeti Múzeum Szentendrei Szabadtéri Néprajzi Múzeum.
- 2016a A Néprajzi Múzeum új épületének tervei. *Néprajzi Értésítő*, XCVII. 17–35.
- 2016b Plans and Concepts. Opportunities and Challenges Associated with the New Building of the Museum of Ethnography. *Acta Ethnographica Hungarica*, 61. 2. 383–394.
- 2017 Múzeumkoncepció és gyűjteményezés. In: Sári Zsolt (szerk.): *Múzeum – projekt – fejlesztés. Írások Cseri Miklós tiszteletére*. 59–72. Szentendre: Szabadtéri Néprajzi Múzeum
- 2018 A muzeológus Jankó János és a Néprajzi Múzeum. *Néprajzi Hírek*, 4. 21–31.
- 2019 Néprajzi Múzeum és állandó kiállítás. In: Bali János – Bárh Dániel – Deáky Zita – Vámos Gabriella (szerk.): *Kövek, fák, források. Tanulmányok Mohay Tamás hatvanadik születésnapjára*. 170–183. Budapest: ELTE BTK Néprajzi Intézet.
- 2020 *Megőrzött építészet. Szabadtéri néprajzi múzeumi tanulmányok*. Debrecen: Debreceni Egyetem Néprajzi Tanszék.

KNODEL, Bernard (ed.)

- 2018 *Le Musée Réinventé*. Neuchâtel: Musée d'ethnographie Neuchâtel.

KÓSA László

- 2001 *A magyar néprajz tudománytörténete*. Budapest: Osiris

PALÁDI-KOVÁCS Attila

- 2011 A magyar etnográfia tudománytörténete. In: Paládi-Kovács Attila (főszerk.): *Magyar Néprajz I. 1. Táji, nép, történelem*. 39–125. Budapest: Akadémiai Kiadó.

- SASVÁRI Áron – VASÁROS Zsolt
2014 *Liget Budapest. OMRRK Országos Múzeumi Restaurálási és Raktározási Központ – Közép-Európai Művészettörténeti Kutatóintézet*. Budapest: Városliget Zrt.
- SCHICKLGRUBER, Christian – SCHMIDT-LAUBER, Brigitta
2018 Kunst oder Ethnographie? Ethnographische Sammlung und Repräsentation im Weltmuseum. *Österreichische Zeitschrift für Volkskunde*. LXXII. 1. 129–144.
- SELMECZI KOVÁCS Attila
1989 A Néprajzi Múzeum története. In: Selmeczi Kovács Attila – Szabó László (szerk.): *Néprajz a magyar múzeumokban. 7–27*. Budapest – Szolnok: Magyar Néprajzi Társaság, Szolnok Megyei Múzeumi Igazgatóság.
- SEMAYER Vilibáld
1906 A Magyar Nemzeti Múzeum Néprajzi Osztályának jelene és jövője. *Néprajzi Értesítő*, VII. 81–85.
1913 A Magyar Nemzeti Múzeum Néprajzi Osztályának állapota az 1902-től 1913-ig terjedő években. *Néprajzi Értesítő*, XIV. 185–192.
- SONKOLY Gábor
2009 Léptékváltás a kulturális örökség kezelésében. *Tabula*, XII. 2. 199–210.
- SUZZARELLI, Bruno
2013 *Projet Scientifique et culturel du MuCEM*. Musée des civilisations de l'Europe & de la Méditerranée. Marseille: MuCEM
- SZEMKEŐ Endre
1997 A Néprajzi Múzeum a Csillag utcában (1893 – 1906). *Magyar Múzeumok*, 3. 21–24.
- THIEMEYER, Thomas
2017 The Storeroom as Promise: The Discovery of the Ethnological Museum Depot as an Exhibition Method in the 1970s. *Museum Anthropology*, XL. 2. 143–157.
- WASTIAU, Boris
2019 Un nouveau Plan stratégique pour le MEG. *totem Le magazine du Musée d'ethnographie de Geneve*, 81. 2–4.
- WATREMEZ, Anne
2018 Társadalmak és kultúrák újfajta megközelítései. Társadalmi múzeumi kísérletezések az elmúlt harminc évben. In: Foster Hannah Daisy – Földessy Edina – Hajdu Ágnes – Szarvas Zsuzsa – Szeljak György (szerk.): *Többszólamú múzeum. Néprajzi dilemmák a 21. század elején.* Budapest: Néprajzi Múzeum.
- WRÓBLEWSKI, Filip
2013 Project „Ethnography as a personal experience”. History of Anthropology in Poland from the Researchers Point of View. *Prace Etnograficzne*, 41. 145–156.

Dr. Kemecsi Lajos

Főigazgató, Néprajzi Múzeum

e-mail: Kemecsi.Lajos@neprajz.hu

Lajos Kemecsi

**En route: A report on the current situation of the relocation
of the Museum of Ethnography in Budapest**

The topicality of the report comes from the fact that the majority of the collections stored in the main building of the Museum of Ethnography in Kossuth square, right across the Parliament in Budapest has become subject to relocation. The opening of the new main building in the Városliget (City Park) is expected to take place in spring 2022. The author of the paper as director of the Museum in detail presents the former locations of the institution established 150 years ago as well as the data of the newly-built Collection Centre of the Museum of Ethnography put into service in 2020. The author draws attention to the importance of international expertise made use of while designing the new buildings of the Museum. He summarizes the statistical data and the experiences of the relocation process. Besides the edifice that contains the new storerooms and restorers' workshops the main building of the Museum is soon to be accomplished as well. A brief presentation of the permanent exhibitions to be implemented in the new main building closes the article.

KÖNYVISMERTETÉSEK

Antoni Judit: „Vidd el a te faludba...” Molnár Mária misszionárius melanéziai gyűjteménye. Tiszáninneni Református Egyházkerület Hernád Kiadó, Sárospatak, 2019. 209 p.

Vargyas Gábor

E könyv célja – mint azt a szerző a kötet elején leszögezi – „Molnár Mária misszionárius élményein és gyűjteményén keresztül megismertetni a hazai olvasókat” egy melanéziai szigetecsoport, az Admiralitás szigetek lakóinak (20. század elejei) életformájával és kultúrájával (14. old.). Molnár Mária (1886, Várpalota – 1943, Admiralitás szk., Melanézia) ápolónő és diakonissza a Liebenzelli Misszió és a Magyar Missziós Szövetség égisze alatt 1928–1943 között végzett külmisziós-hittérítő munkát a melanéziai Admiralitás-szigetcsoporton; kezdetben a fő szigeten, Manuszon, majd később az előtte fekvő kisebb szigeteken, Pitilun és Pakon. Életét és munkásságát csak a bennfentesek ismerik: a 2. világháborúban, 1943. áprilisában a japánok – német misszióistársaival együtt – meggyilkolták; emlékét leginkább a hazaküldött leveleiből halála *előtt* illetve *után* közreadott két kötet őrzi (*Hét év a kannibálok földjén. Molnár Mária leveleiből feldolgozta, összeállította és bevezetéssel ellátta* Ivanyos Lajos. A magyar Református Külmisziói Szövetség kiadása, Budapest, 1941.; illetve *Mindhalálig. Molnár Mária 1936-tól írott leveleiből összeállította és bevezetéssel ellátta* Draskóczy László. A Magyar Református Külmisziói Szövetség kiadása. Budapest 1948. Lásd még: Beliczay Angéla: „Engem várnak a szigetek.” *Tizenöt év a pápuák között. Molnár Mária élete és vértanúhalála.* Református Zsinati Iroda Sajtóosztálya, Budapest, 1987.). Több mint 200 tárgyat kitevő gyűjteményét Molnár Mária 1935-ben, néhány hónapos hazatogatásakor hozta magával; eredetileg a hajdúböszörményi külmisziói iskola múzeumának szánta szemléltető anyagként. A gyűjtemény a 2. világháborút követő történelem viharai következtében azonban az 1950-es évek elején (a külmisziói iskola felszámolása után) Budapestre, majd onnan 1954-ben a Sárospataki Református Kollégium Múzeumába került, ahol azóta is őrzik. Az első tárgyjegyzéket Vajda László készítette (1954); muzeológiai feldolgozása és bemutatása Antoni Judit nevéhez fűződik, aki az 1980-as évektől kezdve több kiállítást is rendezett az anyagból (*Napkelétől napnyugtáig. Hétköznapiak Melanéziában* Tata, 1980; *A Dél-Keresztjén átszűrődő életünk* Budapest, 2006; *Vidd el a te faludba* Debrecen, 2020.) Az ismertető könyv ennek az immár 40 éve zajló munkának a betetőzése, Molnár Mária anyagának a magyarországi óceániai (melanéziai) gyűjtemények térképére való végleges felrajzolása.

A mű célja és célközönsége, mint láttuk, kettős: egyszerre szól a „hazai olvasókhöz” és a kis számú magyar szakembergárdához; a mű szakmai újdonságát és fontosságát Molnár Mária személye és gyűjteménye adja, és egyben ez a nagyítólencse is, amely a fókuszot az Admiralitás-szigetekre összpontosítja. Az anyag tárgyalása és elemzése során a szerző – az ismeretterjesztés Szküllája és a szakmaiság Kharübdiszé között lavírozva – a hagyományos életmódot és a kultúrát, ahol csak lehet, Molnár Mária levelei alapján mutatja be, amit kiegészít az adott témára vonatkozó, bőséges korabeli szakirodalmi adatokkal. Így méltó emléket állít a mártírhalt misszionáriusnőnek, a tárgyanyag gyűjtőjének – behozva a köztudatba egy eddig a szakemberek által sem (igazán) ismert és/vagy értékelte magyar szerzőt –, másrészt eleget tesz a szakmai elvárásoknak és szempontoknak is. Molnár Mária persze nem volt képzett néprajzkutató, pláne nem antropológus, ám a szigetvilágban töltött tizenöt év alatt belülről ismerte meg a helyi kultúrát és „hazai ismerőseinek írott leveleiben a tőle telhető részletességgel számol[t] be a helyi lakosság életéről, szokásairól” (26. old.).

ETHNOGRAPHIA 132/2021. 2. sz.

A fentiek értelmében a kötet alapvetően két nagyobb egységből áll: rövid bevezetés után – amelyben a szerző Molnár Mária életével és gyűjteményével ismerteti meg az olvasót – az elsőben (30–153. old.) a huszadik század eleji Admiralitás-szigeteki életformát mutatja be, tematikus egységekre bontva, tárgyszerűen, közérthető stílusban. A szigetcsoport földrajzi jellemzőinek, felfedezéstörténetének, történelmi múltjának, demográfiai viszonyainak a bemutatása után következik a szóvalódi értelmében vett néprajzi rész: vadászat-halászat és állattenyésztés, növénytermesztés-földművelés, település, építkezés, társadalmi viszonyok, politikai és gazdasági élet, kereskedelem, közlekedés, hadviselés, az emberi élet fordulópontjai, szórakozás, hitvilág – olyan fejezetek, amelyek a könyv második részében következő tárgygyűjtemény „mögé” (valójában: elé) felrajzolják a társadalmi-kulturális kontextust („Műtárgyjegyzék”: 156–206. old.). A logikai vezérfonal mindehhez az anyagi kultúra, maga a tárgygyűjtemény, ami tematikus csoportosításban, jó minőségű tárgyfotókkal illusztrálva, részben táblásítva, részben a szövegbe tördelve először kerül a maga teljességében publikálásra – ez a publikáció igazi tudományos hozzájárása. A tárgyak leírása ugyanakkor – nyilvánvaló terjedelmi okok miatt – nem megy túl a hétpontos múzeumi leírókartonok közreadásán (leltárszám, a tárgy megnevezése és leírása: anyag, méret, forma); a tárgyak nincsenek szakirodalmi hivatkozásokkal adatolva/hivatkozva, és a gyűjtemény mint egész sincs összevetve más gyűjteményekkel, ami lehetővé tenné, hogy a helyét és a jelentőségét világosan lássuk a magyarországi és külföldi múzeumi gyűjtemények között. Ezeket a szűk szakmabelieknek fontos adatokat egy ilyesféle, a nagyközönségnek szánt – jóval több mint – kiállítási katalógus már valószínűleg nem bírta volna el; egy esetleges következő, idegennyelvű katalógus esetén azonban érdemes lenne kitérni rájuk.

A kötet külön értéke a tárgyfotókon túlmenő számtalan kitűnő illusztráció: korabeli fényképek és képeslapok. Ezek egy része, 13 darab reopró, a Molnár Mária leveleit tartalmazó korábbi kötet (Ivanyos, 1941) illusztrációja volt. Sajnálatos módon semmit sem tudunk róluk: a fényképész, a fényképek készítésének ideje és helye, illetve a negatívok holléte ismeretlen; feltételezhetően Molnár Mária valamelyik misszionárius társa vagy ismerőse készítette őket. A múzeum kéziratára ezen felül 39 darab eredeti fényképfelvételt tartalmaz, hátoldalukon magyar és német nyelvű képaláírásokkal (Molnár Máriától és német misszionáriusoktól); ehhez járul további 14 darab adattári fotó (leginkább Molnár Mária anyagának korábbi kiállításairól) és képeslap, azaz összesen 53 fénykép; a rájuk vonatkozó tudnivalókat Antoni Judit a 196–197. oldalakon foglalja össze, amit a fotók jegyzéke követ. Döntő többségük a kötet oldalain – többnyire élvezhető minőségben – reprodukálva van; hivatkozásuk kissé nehézkes, mert nincs számozásuk, s így nem vehetők össze a fényképek listájával; a kötet utolsó lapjain a képek a teljesség kedvéért bélyegképként megismétlődnek.

Mindent összevetve Antoni Judit ezzel a publikációval a magyar Óceánia-kutatás régi adósságát törlesztette. Molnár Mária és a Sárospataki Református Kollégium Múzeumának Admiralitás-szigeteki gyűjteménye ezzel a művel foglalta el méltó helyét a magyarországi Óceánia-kutatás történetében.

Katona Erzsébet – Klima László – Maticsák Sándor: Emberek és népek a Volga-vidéken. Gerhard Friedrich Müller a cseremiszekről, csuvasokról és votjákokról (1733). Studia folkloristica et ethnographica 71. Debreceni Egyetem Néprajzi Tanszéke – Debreceni Egyetem Finnugor Nyelvtudományi Tanszéke, Debrecen, 2018. 166 p.

Nagy Zoltán

Tudtommal először jelenik meg magyarul nyomtatásban Gerhart Friedrich Müller bármely írása teljes terjedelmében. Ez a tény önmagában is ünneplendő, hiszen Müller személyében a 18. század egyik

legjelentősebb kultúrakutatóját tisztelhetjük. A magyarországi finnugor nyelvtudomány, ahogy a kötet bevezető tanulmányából is kiderül, nem tartotta számon legfontosabb előzményei között, hiszen sokkal többre becsülték a – valójában Müller gyűjtését felhasználó – Johann Eberhard Fischer etimológiai kapcsolatokat is feltüntető szójegyzékét. Müller pedig mélyen hitt a nyelvészet erejében, és Leibnizet követve a nyelvi rokonság feltárását tartotta a világ népei közötti rend megteremtése egyetlen és tudományosan megkérdőjelezhetetlen módszerének: „a valódi osztályozás alapja nem az erkölcs és a szokások, nem az ételek és a mesterségek, nem a vallás, mert ez a különböző törzsbe tartozó népeknél lehet azonos, és az egy törzsbe valóknál pedig különböző. Az egyetlen minden hibát kizáró jel a nyelv: ahol a nyelvek hasonlóak, ott nincs különbség a népek között”. (Slezkine idézi Müllert: Slezkine, Yuri (1994): *Arctic Mirrors. Russia and the Small Peoples of the North*. Ithaca: Cornell University Press: 75.) Sokkal nagyobb becsben van tartva Müller a történettudomány és a néprajztudomány első kutatói között. Mindkét tudományt alkalmasnak tartotta arra, hogy általa megismerjük az egyes népeket: az előbbi szerinte elsősorban a „nagy”, vagyis jelentős történelemmel rendelkező népek, utóbbi pedig az ismeretlen, pogány népek leírására alkalmas. Müller sokat tett az oroszországi történetírásért kutatói és kiadói szerepében is, a néprajzkutatás pedig többek között őt tiszteli a kor meghatározó tudományos szövegtípusának, a népismereti leírás műfajának a kialakítójaként. Az a szöveg ugyanis, amit itt magyarul olvashatunk, ennek a népleírásnak, Völkerbeschreibungnak – amely ugyan a kötetben nincs ily módon megnevezve – az eklatáns példája.

Mi is ez a műfaj? Egy mindenre kiterjedő – legalábbis ezzel az igénnyel fellépő – áttekintése az adott nép, jelen esetben népek kultúrájának. Megpróbálták minél tágabban, minél teljesebben, szinte katalógusszerűen leírni az adott népeket, a fizikai környezettől az úgynevezett anyagi és szellemi kultúrán át a jellemig és a művészetekig. Jellemző, hogy amikor Müller átadta expedícióvezetői szerepét Fischernek (lásd a kötet 34–35. oldalán), akkor 923 pontban határozta meg, hogy egy ilyen leírás esetén milyen kérdéscsoportokra kell koncentrálnia. A szövegeknek viszonylag stabil szerkezete volt. De maradjunk az itt magyarul közölt szövegnél, melynek a kor ízlésének megfelelő igen informatív címe is visszaadja az érdeklődési köröket, a fő kérdéseket: „A kazanyi kormányzóságban élő pogány népek, úgymint a cseremiszek, csuvasok és votjákok leírása, élőhelyük, politikai berendezkedésük, testi és lelki adottságaik bemutatásával, milyen ruhát hordanak, miből és mivel táplálkoznak, kereskedelmükről és foglalkozásukról/vadászatukról, milyen nyelven beszélnek, ügyességükről, tudásukról, a természeti és az általuk kitalált pogány vallásukról, valamint valamennyi szertartásukról, erkölcsükről és szokásaikról, mellékletben sok szó hét különböző nyelven, úgymint kazanyi tatár, cseremis, csuvas, votják, mordvin, permi és zürjén, és az Úrhoz imája, a Miatyánk cseremis és csuvas nyelvű fordításának közlésével.” Azt, hogy a kötet a mellékleteket nem tartalmazza, az érdeklődő olvasó csak sajnálni tudja.

A szöveget érdemes alaposan végigolvasni, és figyelni azokra a szempontokra, amelyeket a kötet utolsó fejezetében a szerkesztők, szerzők is felvetnek. Megfigyeletők a kor tudományos módszerei, Müller forráskritikus elemzése, melyek alapja a személyes tapasztalat ütköztetése az olvasottakkal. Legalább ennyire figyelemre méltó Müller értékítélete az adott népekről, ami a korban szokásos módon egy evolúciós láncra fűzte fel a megismert népeket, és a kulturális különbségeket nem egyszerűen másságnak, hanem tudatlanságnak, ostobaságnak, következetlen pogányságnak titulálva. Ezt, a ma olvasójának furcsa, és mai értékelésünk szerint politikailag egyáltalán nem korrekt tárgyalásmódot érdemes úgy szemlélni, hogy lássuk benne a korabeli európai gondolkodás etnocentrizmusát, az oroszországi/ orosz identitásküzdelmek, a politikai és gazdasági érdekek szerepét: ebben a népleírásban három meghódított, gyarmatosított nép gyarmatosítók általi leírását kell

látni. Egy ilyen leírás pedig legitimálni hivatott a gyarmatosítás tényét, igazolnia kell a gyarmatosítottok és a gyarmatosítottak közti különbségeket, és alkalmassá kell válnia arra is, hogy a gyarmatosítást humanitárius küldetesként, az Orosz Birodalom történelmi feladataként lássuk/lássák.

Eddig valójában csak magáról az eredeti szövegről írtam, hiszen a kötet létrejöttének indoka nyilvánvalóan ennek az unikális népleírásnak a kiadása, Katona Erzsébet remek fordításában. A kötet azonban valójában három hozzávetőleg azonos terjedelmű részre tagolódik. A bevezető tanulmány és a záró tanulmány Müller szövegének olvasását, megértését segíti elő.

Maticsák Sándor bevezetőjében rövid áttekintését kapjuk Oroszország birodalomvá válásának, ami elengedhetetlen háttere a Müller-szöveg megértésének. Majd véggkövethetjük azt a folyamatot, ahogyan a meghódított területeket, valamint az ott élő alávetett népeket – a bemutatás során a szerző szakterületének köszönhetően erős és érthető részrehajlás mutatkozik a finnugor nyelvű népek iránt – felfedezni, és egyáltalán nem csak tudományos okokból megismerni törekszik az orosz állam. Részletesen tárgyalja az úgynevezett „nagy”, vagy második szibériai expedíciót, amelynek Müller sokáig a vezetője volt. Végezetül felvezetesként Müller életét ismerhetjük meg, és adatgazdag áttekintést kapunk tudományos munkásságáról.

A zárótanulmányban Klima László a népleírásban érintett három Volga-menti nép, a cseremiszek, csuvasok és votjákok történetét tekinti át. Ebben egyébként szakít Müller szövegével, amennyiben Müller nem az egyes népeket veszi egyenként sorra, hanem témakörök szerint tárgyalja együtt a három népet. E népek eredetéről írva a legújabb régészeti eredményeket használja fel, ismerteti meg az olvasókkal igen áttekinthető, olvasmányos módon. A forrásokból ismerhető történetüket pedig a szerző az általa gyakran alkalmazott módon az egyes rájuk vonatkozó források kritikai tárgyalásán keresztül vázolja fel, mint tette azt például a *Jürkák, tormák, merják - Szemelvények a finnugor nyelvű népek történetének korai forrásaiból* című művében is (Budapest: MTA Bölcsészettudományi Kutatóközpont, 2016.). Végül Müller munkásságát értékeli, és segít az itt közzétett szöveget elhelyezni Müller munkásságában, illetve a kor tudományos közegében.

A kötet egy térképet tartalmaz, amelyen jól kirajzolódnak a szövegben említett városok, viszont a lépték sajnos nem tette lehetővé, hogy hasonlóan pontosan nyomon követhessük a legalább ennyire fontos folyókat is. Ebben sokat segített volna egy újabb, kisebb kivágású térkép, mely a Volga-vidéket ábrázolná részletesen. Szerencsére kiadásra kerültek Müller eredeti rajzai is a volgai népek viseletéről, ami önmagában is komoly érték. Külön erénye a könyvnek a rendkívül részletes jegyzetapparátus, amelyben leginkább a kötetben felbukkanó személyek részletes életrajzi adatait kapjuk meg; megismerhetjük ezen felül a földrajzi nevek beazonosítását, rálátva az egyes települések, közigazgatási egységek rövid történetére is; illetve a szövegben szereplő népevek mai formáinak megadása is segít az olvasó tájékozódásában.

A kötet nyelvezete, terjedelme egyértelműen tanúskodik arról, hogy nem valamiféle kritikai kiadást terveztek a szerzők, szerkesztők, hanem az oktatásban tankönyvént is jól használható kötet lebegett célként a szemük előtt. Kézen fogva vezetik végig ugyanis az olvasót a szöveg különböző kontextusain, felillantva a legfontosabb értelmezési kereteket.

Fejős Zoltán: „Kaper Kóntri” Magyar rézbányászok Amerikában. KORALL, Budapest, 2020. 286 p.

Kontra Miklós

Alig három évvel a cigándi amerikasok emlékezetét megörökítő kitűnő könyvének megjelenése után Fejős Zoltán újabb jelentős művel járult hozzá az amerikai magyarság megismer(t)éséhez.

A bevezetésben (13) ezt a könyvét a Cigánd elvándorlóiról írt monográfia „párdarabjának” nevezi. Egyrészt azért, mert ebben a könyvben is hasznosítja a korábban nem létező, elektronikusan elérhető adatbázisokat, másrészt azért, mert a cigándi könyv a kibocsátó település szempontjából vizsgálta a tengerentúlra áramlást, ez viszont „az amerikai munkavállalás következtében kialakult, sokfelől összeállt és változékony mikrovilágot elemzi egy térben jól elváló, regionális környezetben” (13).

A tér Észak-Michiganben (*Upper Peninsula*) található, a Felső-tóba benyúló Keweenaw-félszigeten, ahol a 19. század végétől az 1940-es évekig az USA legnagyobb rézbányái működtek. A bányákban európai bevándorlók dolgoztak: előbb britek és skandinávok, később finnek, svédok, horvátok, szlovénok és olaszok. A magyarok viszonylag későn érkeztek „Copper Country”-ba, az 1910. évi népszámlálási adatok a félsziget két megyéjében 1079 magyart mutatnak (25).

Az első magyar telepesek jelentős részben a Tiszaberceltől Nagyszelmencig, Kistrátig terjedő borsodi, zempléni és ungi vidékről indultak útnak (39), az ő adataikat Fejős hangyszorgalommal s egyben kitűnő „filosz munkával” gyűjtötte össze számos forrásból (Ellis Island-i bevándorlási listák, különböző itteni és amerikai egyházi jegyzőkönyvek, amerikai magyar újságok, michigani házassági és halálozási jegyzőkönyvek, Bethlen Naptár stb.). Bemutatja, hogy „az első megtelepülők egyes csoportjait szoros rokon szálak fűzték össze, amelyek mintegy munkavállalói-migrációs klánokat, mikrohálózatokat alkottak” (43). Fejős dicséretesen felhasználja korábbi kutatók minden felhasználható eredményét, bőven idéz Puskás Juliannától, Albert Tezlától, Dégh Lindától és Vázsonyi Endrétől, de jól használja Bakó Elemér ma már hozzáférhető, az 1960-as években készített amerikai népnyelvi felvételeit is (<http://mnytud.arts.unideb.hu/bako/index.php>).

A rézvidékre került magyarok zöme csillésként – *trámerként* (< *trammer*) – dolgozott, ami a legnehezebb munka volt. A csillés nem számított bányásznak, a hierarchia alján állt, „alattuk csak a gyermekmunkások voltak, amíg nem tiltották be alkalmazásukat” (54–55). A nők sokszor a *burdosok* (ágyra járó munkások, < *board* ’koszt-kvartély’) ellátásával (főzés, mosás, takarítás) egészítették ki a férfiak jövedelmét. A munkakörülmények nagyon rosszak voltak, például „Az egyik kiersarge-i bányában, ahol 1500 yard (közel 1400 méter) mélyben dolgoztak, harminchatan szálltak le az aknába, de csak harmincketten tértek vissza” (74).

Az első magyar betegsegélyező egyesületet 1897-ben alapították meg. Hamarosan megalakult a második önszegélyező szervezet is: az Amerikai Magyar Református Egyesület önálló helyi osztálya, ebbe 1898 és 1930 között 117 magyarországi születésű és 10 amerikai születésű tag lépett be. Az egyesület vallási megoszlása ökumenikus volt: 86 református tag mellett találunk 25 római katolikust és 12 görög katolikust is (81).

Fejős könyvének 5. fejezetében adományokról, adományozókról, térbeli és társadalmi kapcsolatokról ír. Az elemzésekhez 975 adománytételt rögzített excel táblázatban nevenként és gyűjtési akciók szerint. Részletes adatok (92–100) mutatják be az óhazába templomépítésre vagy -javításra küldött adományokat, más amerikai magyar egyházak támogatására küldött összegeket, és a hazafias vagy nemzeti célra tett felajánlásokat. Fejős itt izgalmas 6 oldalas elemzésben tárja fel „a litkeiek [Nógrád vm.] sokáig rejtve maradt láncmigrációját” (100), bemutatva a Calumet város Butler Row Houses bérházaiban 1905 és 1912 között lakó magyarokat lakásonként, megnevezve a főbérloket, albérloket, az érkezés időpontját és a rokon kapcsolatokat. (Ez a *Calumet* város nem tévesztendő össze a Chicagótól délre fekvő *Calumet*-vidékkel, amiről a *Túl a Kecegárdán: Calumet-vidéki amerikai magyar szótár* (1995) szól: https://kisebbssegkutato.tk.hu/uploads/files/olvasoszoba/magyarsagkutaskonyvtara/Tul_a_kecegardan.pdf)

Az egyházi életről szóló 6. fejezet így kezdődik: „A rézvidék magyar népe egyházi értelemben távoli szörványnak számított. A magyar reformátusok idővel saját egyházközösségbe tömörültek, templomot építettek és tartottak fenn, s hozzájárultak az őket szolgáló lelkészek fizetéséhez. A római és a görög katolikusok nem hoztak létre magyar hitközséget, noha többen voltak, mint a reformátusok. Mísére a helybeli szlovén vagy horvát templomba jártak” (107). A kiersarge-i református egyházalapítás és templomépítés elég bonyodalmas történetét Fejős részletesen bemutatja. A templomot 1909-ben avatták fel, hivatalos megalakulásakor az egyház 112 tagot számlált. „A templom fából épült, de iskolahelyisége kőből van kirakva” – idézi Fejős a templomavató lelkész aprólékos leírását (128). Tíz év múltán azonban az utolsó rézvidéki lelkész, a Munkácsról kivándorolt Urbán Endre is továbbállt, elfogadva a New York állambeli Buffalo-Tonawanda kettős egyház lelkészi állását. Urbán tiszteletes egyébként derék munkát végzett: „Alighogy megérkezett, beiratkozott Calumetben a high schoolba s itt pompásan megtanult angolul s olyan összeköttetéseket szerzett, amelyek gyülekezetének a javát szolgálták” – idéz Fejős (135) egy idevágó passzust. Másrészt a sztrájkidőszakban (lásd később) és utána is megszervezte a nyári magyar iskolát: 1915-ben Kiersarge-on 55 gyermek iratkozott be, s a nyári oktatásra jelentkezők száma közel kétszer annyi volt, mint az előző években. Összehasonlításképp Fejős megemlíti, hogy Clevelandban 546-an iratkoztak be a nyári iskolába s Detroitban, ahol mindennapos óvodát is fenntartottak, 264-en. A kiersarge-i református templomot 1951-ben lebontották, helyén ma már csak az alapkö áll mementóként (240).

A könyv leghosszabb fejezete a 8., címe: A nagy próbatétel: sztrájk, 1913–1914. A kemény munkavégzési körülmények, a megélhetés nehézségei, a romló életfeltételek „lassan érlelődő ellenállást váltottak ki a rézbányák munkásaiból” (154). A Bányászok Nyugati Szövetsége (Western Federation of Miners, WFM) 1908-tól toborzott tagokat a michigani rézbányák vidékén. 1913-ban már tömegével léptek be a bányászok a szakszervezetbe. A magyarok fő szervezője a noszvaji születésű Oppman Mór volt, aki egyik szervezői jelentésében például arról tudósított, hogy a Calumet & Hecla vállalatához tartozó mohawki bányában a betegekkel felépülésük után aláírtak egy kötelezvényt, amely így szólt: „Alulírott kijelentem, hogy az eddigi és ezután következő betegségem miatt – még ha halált okozó baleset érne is – a társaságot nem pörlöm; ennek bizonyítékául az egy dollár előleget felveszem” (157). A balesetek óriási száma és az alacsony bérek munkabeszüntetéshez vezettek. 1913. július 24-én Calumetben 17 ezer bányamunkás kezdett sztrájkolni. A Calumet & Hecla vállalat vezetői mindent elkövettek, hogy a sztrájkolókat megosszák, közéjük vegyülő besúgókkal és New Yorkból szerződött fegyveresekkel zavart keltsenek. A tüntetőket állandóan inzultálták, lakásaikba is betörték. „A bíróságok egyértelműen a bányavállalatok érdekei szerint ítélték” (160). „A válság drámai mélypontja egy világszerte megdöbbenést keltő tömegkatasztrófa volt” (uo.). A WFM karácsonyfa-ünnepséget szervezett a sztrájkoló családjaik és gyermekeiknek Calumet város Italian Hall nevű épületében. Több százan voltak a teremben, amikor valaki, egy provokátor, tüzet kiáltott. Hatalmas pánik tört ki, mindenki a szűk kijárat felé tódult, ahol a tömeg agyontaposott több mint 70 embert, zömmel kisgyerekeket. A WFM elnökét megfenyegették, tetteleg bántalmazták, és egy Chicagóba induló vonatra tuskolták. Az áldozatok eltemetésén húszezer gyászoló vett részt. Egy amerikai történész, Stephen H. Norwood 2002-ben megjelent könyvében így írt a michigani, pennsylvaniai és colorádói bányászok drasztikus jogfosztásáról: „A szabadság hazájában hasonlóan könnyörtelenül jártak el, mint a cári Oroszország, vagy a Török Birodalom önkényurai” (165). A WFM a sztrájkot 1914. április 16-án beszüntette. Rövid távon a bányatulajdonosok győztek, de a bányászok munkakörülményei jobbá váltak. A sztrájk emlékére kitűnő dokumentumfilm is készült 2013-ban, *Red Metal: The Copper Country Strike of 1913* címmel. <https://www.pbslearningmedia>.

org/resource/debe0fae-524a-4df3-a0b5-7e2bf8bc756/red-metal-the-copper-country-strike-of-1913-full-program/. Fejős a magyarok sztrájk alatti megosztottságát is részletesen bemutatja, így a „gyászmagyarok” (sztrájktrörök) szerepét is.

A 9. fejezet (201–237) az elnéptelenedő rézvidék történetét mutatja be; a rövid 10.-ben (238–242) „Egy múlt emlékezete” címmel Fejős Zoltán arról elmélkedik, hogy „van-e az amerikai magyarság történelmének” örököse? Jogos kérdés, fel kell tenni.

Orosz István: Tanulmányok az Alföld mezőgazdaságáról. Debreceni Egyetem Történelmi Intézete. Debrecen, 2020. 348 p.

Selmezi Kovács Attila

A tizenkét tanulmányt közreadó tematikus kötet kiadásával a Történelemtudományi Intézet Orosz István akadémikust 85. születésnapja alkalmából köszöntötte. Ez a tanulmánykötet a szerző hat évtizedes szakmai munkásságának újabb kutatási területét képviseli. Amint utalt rá, az Alföld mezőgazdaságának múltja csak az 1970-es években keltette fel az érdeklődését, amikor Balogh István hatására a hajdúvárosok történetével kezdett foglalkozni. Az előszó tanúsága szerint magát a szerzőt is meglepte, hogy milyen egésszé álltak össze az elmúlt évtizedek alatt a különböző alkalmakból és aspektusból készített alföldi vonatkozású feldolgozások. Ezt kellően reprezentálja a kötetet indító első dolgozat, amely az alföldi agrárfejlődés történeti útját kíséri végig, kiemelve a témakör fontosabb fordulópontjait, többek között a nagykiterjedésű határ és az állattartás kapcsolatát, a legeltető állattartást, a szállásföldes gazdálkodást, a 19. század második felétől jelentkező változást: az állattartás helyébe lépő gabonatermelést, a szőlő és gyümölcs kultúra elterjedését.

A szerző kedvelt témája az alföldi mezővárosok változatos szerepének és jelentőségének vizsgálata. A Felső-Tiszavidék sajátosan iparos jellegű mezővárosainak 14–15. századi fejlődésével szemben (mely tanulmány elsőként itt jelent meg magyar nyelven) az alföldi nagyhatárú állattartó oppidumok sorából Hajdúböszörmény 1410–1609 közötti történetének példájával érzékelteti, hogy az egykor szintén sűrűn lakott Alföld településeinek jelentős megritkulása már a török hódoltságot megelőző évszázadokban bekövetkezett, a szarvasmarha kivitel miatt fellendült nagyarányú pusztai állattartás következtében, ami az állattartó tanyarendszer kialakulását eredményezte. A mezővárosok eltérő sajátosságairól nyújt jellemző képet Mátészalka újkori történetének, Berettyóújfalun 17–18. századi agrárviszonyainak, valamint Mándok 1870–1909 közötti birtokviszonyai változásának vizsgálata. Berettyóújfalun öt település határát olvastotta magába és az urasági pusztákat is használhatta, így tett szert a nagykiterjedésű határára, azonban ez csak a török idők alatt ment végbe. Sajátos képet mutatott a település társadalmi helyzete is, miután két közösség: a nemesi és a jobbágyaraszti élt egymás mellett. Ennek okát a szerző abban látja, hogy a település lakói a 17. században hajdúk voltak, és amikor a következő évszázadban a város földesúri hatalom alá került, a kismemesek külön közösséget alkottak, hogy ne jussanak a jobbágyok sorsára. Mátészalka és Mándok – szűk határaik miatt – viszont az Alföldön kívüli peremvidékek mezővárosainak jellemzőit mutatják. Mátészalka újkori történetének sajátossága az örökös és szabadmenetelű jobbágyok közötti különbségnek a szokásostól eltérő módja, ami szerint az örökös jobbágyak számítottak rangosabbnak, miután nekik volt földbirtokuk, míg a szabadon költözhető jobbára a zsellérek közül kerültek ki.

A mezővárosok tanulmányozásával összefüggésben Orosz István figyelmét kezdetől felkeltette a határ használatának a rendszere. Több tanulmányában is behatóan vizsgálja a települések határhasználatának körülményeit. Megállapítása szerint a határhasználatnak az a rendszere, amelyet az

ugaros-nyomásos gazdálkodás jellemez, és a 19. század előtt az ország nagyobb területén elterjedt, egyáltalán nem volt jellemző az alföldi nagyhatárú mezővárosokra, amit például Berettyóújfalú agrárviszonyainak elemzése is alátámaszt.

Önálló dolgozatban foglalta össze a parlagoló földművelés alföldi formáját. Az akadémiai székfoglalóként készült tanulmány ebben a kötetben jelenik meg elsőként. Hangsúlyozza, hogy a parlagoló földművelés nem elmaradott, primitív módszer, aminek a kortárs közigazgatás tekintette, és ezért támadta, hanem az állattartásra épülő gazdálkodás jól bevált racionális formája, amikor a határnak csak kis része volt szántó, legnagyobb része pedig gyepföld, kaszáló vagy főképpen legelő. Ez a határhasználati rendszer sokkal rugalmasabban fogadta be a modern gazdálkodással járó új szántóföldi növényeket, mint az ugaros-nyomásos rendszer, ugyanis a szállásföldeken bármikor fel lehetett törni a parlaglegelőket. A beható vizsgálat és értékelés szerint a 18. század elején az alföldi parlagolós települések részaránya elérte a negyven százalékot. Ennek a sajátos berendezkedésnek további pozitívuma, hogy az egyes gazdák földjei egy tagban voltak, ahol könnyen létrejöhettek a minden költés nélküli tanyás gazdálkodás, szemben a nyomásos gazdálkodást jellemző sokparcellás szétszórt és kötött birtokformával. Ez utóbbira Mándok is tanulságos példát szolgáltat, ahol a félproletár rétegek aránya negyven év alatt 60 százalékról 77 százalékra nőtt.

A szállásföldes termelési rendszer működésének konkrét jellemzését nyújtja a dinnyés kertekről és a „rideg tanyáról” szóló feldolgozás. Míg az előbbi a külső határ bizonyos részein, többnyire a kaszált vagy legeltetett határrészen „elkertelt” növénytermesztés változó módjáról és termelési rendjéről nyújt áttekintést, a jóval terjedelmesebb tanulmány az állattartó szállások helyébe lépő földműves tanyák kialakulásának folyamatáról ad részletes képet. Amint a szerző utal rá, a „rideg” tanya cím Szabad György találmánya, amely megnevezés az állattartásban alkalmazott műszó (hozzátehetjük, hogy Györffy István által kedvelt megnevezés), az istállóhoz nem kötött, a szabad ég alatti tartásmód kifejezésére. A szállásföldekhez kapcsolódott a kezdeti állattartó szállások rendszere, amelyből a szántóföldi termelésre áttérés nyomán alakultak ki a földműves tanyák. Ezt a sajátos folyamatot széles palettán vázolja fel a szerző, számos részletkérdés megvilágításával.

Az állattartásról a földművelésre, a rideg szarvasmarhatartásról a gabona monokultúrára való áttéréssel összefüggésben Orosz István tanulságos képet rajzol a Tisza-szabályozás eredményéről és hasznosulásáról. Amint utalt rá, meg kellett védenie a Széchenyi-Vásárhelyi-féle szabályozást, mert véleménye szerint a 19. századi alföldi gazdálkodás megváltozásában alapvető szerepe volt a folyószabályozásnak. Felhívta a figyelmet, hogy a 19. században az a váltás, ami az Alföld gazdálkodásában végbement az állattartásból a szántóföldi gabonatermelésre való áttérés során, nem történhetett volna meg a Tisza-szabályozás nélkül, ugyanis – a szerző szavaival élve – „az így nyert mintegy hatmillió hold föld szükséges volt ahhoz, hogy az Alföld gabonafelesleget is tudjon termelni a Monarchia piacára”.

Hosszan sorolhatnánk még a tanulmánykötet problémaköreit, a koncepciózus szerkesztési szempontokat, az alföldi mezőgazdaság történeti vonatkozásainak és változásainak nagy szakmai apparátussal való elemzését. Végezetül szót kell ejteni az impozáns méretű levéltári forrásanyagának és a települések igazgatási iratainak, valamint a terjedelmes szakirodalomnak mintaszerű felhasználásáról, valamint a közerthető szaktudományos nyelvhasználatról, mely a szerző munkáinak sajátja. A hatalmas méretű forrásbázis is hozzájárul ahhoz, hogy az Alföld mezőgazdaságának minden lényeges kérdéskörére kiterítő jelen feldolgozás, és annak koncepciózus szerkesztése alapján joggal tekinthetjük Orosz István legújabb könyvét az Alföld mezőgazdaságának történetéről szóló valóságos monográfiának.

Selmecezi Kovács Attila: A táj szerepe a Káli-medence hagyományos gazdálkodásában. Magyar Néprajzi Társaság, Budapest, 2020. 112 p. 26 fénykép.

S. Lackovits Emőke

Örvendetes, hogy Gelencsér József népi jogéletet, Lukács László népi építészetet feldolgozó könyvei után immáron a harmadik néprajzi kötet láthat napvilágot, megismertetve a Káli-medence kutatásnak a gazdálkodásra vonatkozó gazdag eredményeit. A 112 oldal szövegterjedelmű, 26 fényképpel (az egyik a címlapfotó) illusztrált kötet arra az alapvetően fontos jelenségre világít rá, amely a Káli-medence gazdálkodását szükségszerűen megszabta és amely az életmódra, a társadalomra egyaránt döntő hatással volt.

A kötet monografikus igénnyel megírt hat nagy fejezetből és tizennégy alfejezetből áll, amelyek a térség gazdálkodásáról átfogó, alapos elemzést nyújtanak, határozottan rámutatva a földrajzi jellemzők meghatározó voltára. A kismonográfiát irodalomjegyzék, az adatszolgáltatók névsora (32 személy), egy kiváló szójegyzék és német nyelvű összefoglaló teszi teljessé.

Bevezetőjében a Szerző bemutatja a tájat, azt a látványnak is megkapó képet, amellyel a medence nyolc települését felkeresők találkoznak. Ugyanakkor a látvány szépségén túl rámutat a talajadottságok okozta nehézségekre, amelyre vonatkozóan a 18. századtól írásos bizonyítékok olvashatók és amelyet a 20. században az Adatközlők ugyancsak megerősítettek. Már előljáróban felhívja a figyelmet a legeltetés fontosságára az állattartásban, kitérve a rétgondozásra, a rétek hasznosítására, a legelőtársulásra, valamint a pásztorokkal kapcsolatos pásztordíjra.

A következő nagy fejezet a földművelés és állattartás kapcsolatát vizsgálja, három alfejezetében a szántóföldi növénykultúra változásával, a szőlőművelés emlékeivel és az állattartás körülményeivel foglalkozik. A Szerző kutatásai alapján megállapította, hogy a rendkívül elaprózott parcellákból álló szántók nem voltak előnyösebbek a legelőknél, művelésük leleményességét, sajátos megoldásokat követelt, amelyekről pontos képet kapunk, ugyanígy a termelvényekről és az agrotechnikai jellemzőkről is. Mindezeket túl rávilágít arra a változásra, amely a 19. században a növénykultúrában bekövetkezett. A Káli-medence lakói minden nehézség ellenére mégsem mondtak le a szántóföldi növénytermesztésről, ezt kiegészítő az állattartásról, azonban a megélhetés igazi alapja a szőlő és borgazdálkodás volt, amit különösen hangsúlyoz a Szerző. Utóbbi a 21. század elejétől új erőre kapott, amelynek eredményei ma jól látszanak. Az állattartás döntő fontosságú lévén, egyrészt igaerőt jelentett, másrészt pedig a szőlőművelésben elengedhetetlen trágyázást biztosította. A talajadottságok miatt meghatározó volt az igavonóként is szolgáló szarvasmarha tartása, továbbá sertéstartás. Komoly birkaállomány csak Balatonhenyén volt, de Kővágóörs kivételével a lótarás is elenyészőnek mondható. A gazdálkodás e három meghatározó területére, egymást kiegészítő voltára és a térség lakosságának megélhetésében játszott szerepére vonatkozóan árnyalt kép jelenik meg a fejezetet elolvasva.

A következő nagy egységben a szántóföldi talajművelés eszközváltásáról nyújtott kép mind a munkafolyamatok, mind munkaeszköz történeti szempontból rendkívül alapos elemzést jelent. Kezdve az eketípusokban bekövetkezett fejlődéssel, majd a vetés munkájában a kézi és a gépi vetés különbségét vizsgálva, rámutatva az utóbbi előnyére, amely komoly munkatechnikai változás is volt egyszerre. A fogasolás, majd a talaj nedvességének megőrzése érdekében végzett oldalazás, a simítás nem csupán a régi és az új eszköztípusok alkalmazását jelentette, hanem a munkaszervezeti forma átalakulását is. Rendkívül bonyolult, sok munkát igényelt és komoly tudást kívánt a szántóföldi művelés itt, a nagyon nehéz talajadottságú térségben. Mindezeket különlegesen szemléletesen, a munkafolyamatok minden egyes mozzanatát úgy tárja fel a Szerző, hogy tökéletes kép alakul ki

sorai nyomán az olvasóban. A földművelésben kevésbé jártas érdeklődőknek is világos, érthető, sőt élvezetes ennek fejtegetése.

Az aratás és a szemnyerés munkamódjában bekövetkezett fordulatot külön fejezetben veszi nagyító alá, megállapítva, hogy aratásig nem ügyeltek különösebb gonddal a gabonaföldekre. Részletes képet ad a 19. századra a sarlós aratást teljesen kiszorító kaszás aratásról, a behordásról vagy takarolásról, annak szigorú szabályairól (szekér és asztag rakása), továbbá az itt érvényes kölcsönmunkáról. Megvizsgálja a szemnyerés hagyományos módját, így a nyomtatást, valamint a kézi cséplést, amit azután a gépi cséplés váltott fel, tehát jelentős munkaeszközváltás történt ezen a téren is. Figyelmet érdemlő a részes aratás emlékeinek bemutatása, amely összetett képet nyújt, munkajogi velejárási pedig a népi jogéletnek jelentős területét adják. A Szerző hangsúlyozza, hogy bár szigorú munkarend érvényesült, viszont apró technikai megoldásokkal a munkavállalók egymást segítették. A női és férfi munka jól elvált, de mindkettőnél szigorú szabályok érvényesültek. A megváltozott munkatechnika pedig új munkaszervezeti formát eredményezett.

Tekintettel arra, hogy a Káli-medence községeinek talajadottságai az állattartást erősen meghatározták, így mint kiváló igaerő, az ökörtartás uralta az állatállományt, ennek és a jelentős pásztortársadalomnak emlékeivel külön fejezet foglalkozik. Maga az ökörtartás komoly tudást igényelt, amit rendkívül szemléletesen tárt fel a Szerző. Különösen gazdag levéltári anyagot használt fel a recens adatok mellett a pásztortársadalom helyi jellemzőinek, tevékenységének megismertetésére. A 19. századból nagyszámú írott anyag állt rendelkezésére, amelyekből a korabeli pásztortársadalom képe jól megrajzolható volt, lehetőséget adva a 20. században bekövetkezett változás bemutatására, amely már egy kevésbé rétegzett közösséget jelentett. Viszont ennek következményeként nagy jelentősége lett a gyermekmunkának, az örzőgyerekek tevékenységének, amely a szegény, sokgyermekes családokban nélkülözhetetlen bevételi forrást biztosított a mindennapok gondjainak megoldásához. Míg a fiúk a szarvasmarhák őrzését végezték iskolás koruk végéig, addig a lányokra a libák őrzését bízták. Az örzőgyerekek életének feltárása, róluk színes, árnyalt kép megrajzolása, szépirodalmi erényekben is gazdag részfejezete a kötetnek.

A munka zárásaként a beltelek gazdasági épületeit mutatja be a Szerző, hangsúlyozva, hogy ezek mind építőanyagukat, tetőfedésüket, mind építési gyakorlatukat tekintve a lakóházakhoz igazodtak. Az istállókkal, ólakkal, hidasokkal kapcsolatban kiviláglik, hogy milyen szigorú rendje volt ennek az állattartásnak. Figyelmet érdemlőek a három osztatú, a telken keresztben elhelyezkedő, sajátos használatú pajták, amelyek csupán takarmány tárolására szolgáltak. Szembetűnő a telkek nagyságával összefüggően a gazdasági épületeknek az a leleményes, többfunkciós megoldása, amelyeket a szűk telken vagy a közös udvarokban alkalmaztak tyúkház elnevezéssel.

A tanulmánykötet lezáró összefoglalóban a Szerző hangsúlyosan kiemeli azokat a jellemzőket, amelyek a Káli-medence gazdálkodását döntően befolyásolták, mind a szántóföldi növénytermesztést, mind az állattartást, amelyek a talajadottságoztól, az éghajlati tényezőktől függően a szülő és borgazdálkodást tették meghatározóvá, alapvető megélhetési forrássá.

A kötet végén külön kiemelendő az a szójegyzék, amely a levéltári forrásokban előforduló, a gazdálkodásra vonatkozó szakkifejezéseket, továbbá az adatközlők által használt, a gazdálkodásnak a tájegyiségre jellemző nyelvjárási változatait, valamint mindezek magyarázatát adja meg a Szerző, amely rendkívül fontos a térség gazdálkodásában való eligazodásban.

Összességében elmondható, hogy Selmeczi Kovács Attila egy immáron eltűnt világot és annak a minden élkök útján eltávozott szereplőit idézte fel. Munkája tudományos erényein túl egyfajta emlékéllítés is az egykor itt élt, a mindennapokban helytálló embereknek. Rendkívül pontosan

megfogalmazott, arányosan szerkesztett, gazdag írott forrásokat felhasználó és különösen bővelkedő recens adatokra épülő kötet. Különös színt jelentenek az Adatközlőktől idézett, tájnyelven elmondott visszaemlékezések, belesimulva a néprajzkutató vizsgálati eredményeibe. A Szerző érdemei között meg kell még említeni a magyar nyelv szép, szabatos használatát, ami élvezetessé teszi a kötet elolvasását. Külön érdeme továbbá még az eltűnt világot megidéző szemléletes fényképek közlése, valamint az, hogy ezeket be is számozza. A munkát néprajz szakos egyetemi hallgatónak kötelező olvasmányként ajánlanám.

Pelczéder Katalin: Gyümölcsnevek szótára. 450 Kárpát-medencei gyümölcs nevének története és eredete. Az ékesszólás kiskönyvtára. Tinta Könyvkiadó, Budapest, 2018. 222 p.

Pelczéder Katalin: Magyar gyümölcsnevek. Segédkönyvek a nyelvészet tanulmányozásához 201. Tinta Könyvkiadó, Budapest, 2018. 154 p.

Farkas Judit

Könyvismertetésemben két, egymástól elválaszthatatlan munkát szeretnék bemutatni: az egyik egy történeti-etimológiai gyümölcsnévszótár, a *Gyümölcsnevek szótára*, a másik a *Magyar gyümölcsnevek* című könyv, ami a magyar gyümölcsnevek áttekintő, összefoglaló elemzése, és a szótár anyaga alapján készült.

A nyelvész szerző, Pelczéder Katalin (Pannon Egyetem Magyar és Alkalmazott Nyelvtudományi Intézet) hiánypótló munkára vállalkozott: célja egyfelől a gyümölcstani nomenklatúra bemutatása, másfelől pedig az anyag elemzéséhez választott módszer ismertetése. Ez utóbbival nem titkolt célja, hogy rámutasson: munkája modellként is szolgálhat további területeken, különféle köznévi szócsoportok elemzése számára. E két kötet azért is hiánypótló mert, bár a lexikológiai vizsgálatok gyakran foglalkoztak növénynevekkel, a gyümölcsnevek feltárása még kevésbé történt meg. (Ehhez lásd többek között Rác János – szintén a Tinta Könyvkiadónál megjelent – köteteit: 2013: *Növénynevek enciklopédiája. Az elnevezések eredete, a növények kultúrtörténete és élettani hatása.*; 2016: *Virágnévszótár. 340 virágnév eredete és a növények leírása. Az ékesszólás kiskönyvtára.* A magyar nyelv kézikönyvei XIX.; 2017: *Gyógyhatású növények. 250 gyógynövény leírása, nevének magyarázata és gyógyhatásának ismertetése.* Az ékesszólás kiskönyvtára).

Az itt bemutatott nyelvi korpuszt az Árpád-kor és a 19. század közötti gyümölcsnevek alkotják. A szerző azért eddig követte őket, mert a 19. században számos hatás érte a gyümölcstani nomenklaturát: Linné hatására kialakultak a tudományos megnevezések; Nyugat-Európában számos új gyümölcsfajtát kísérleteztek ki, melyek közül sok Magyarországon is elterjedt; továbbá ez a magyar nyelvújítás időszaka, ami szintén komoly nyomott hagyott a megnevezéseken. Mindezeknek köszönhetően előtérbe kerültek a mesterséges névadások, fantáziavételek. Az anyag forrásait nyelvészeti források (írottak és élőnyelvi gyűjtések egyaránt), pomológiai (gyümölcstani) szakirodalom, művelődéstörténeti és néprajzi munkák adták.

A munka néprajzkutatók számára is nagy jelentőségét elsősorban az adja, amire maga a szerző is felhívja a figyelmet: a szavak vizsgálata, a névadási metódusok elemzésének nem csak nyelvészeti hozadék, hanem történeti, művelődéstörténeti, gyümölcsészettörténeti, helytörténeti haszna is van. Nyelvészet és művelődéstörténet egymást tudják segíteni ezen a területen (is). A kölcsönösségre a szerző - többek között - Munkácsi Bernát munkáit említi, akinek a halászat szavait elemző munkája a nyelvrokonságról, a vándorlások koráról, a honfoglalásról vagy az államalapításról való tudásunkhoz is hozzájárult. A gyümölcsészettel foglalkozók számára pedig (Takáts, Rapaics,

Surányi) a nevezéktan eredményei szolgáltak információkkal egy-egy gyümölcs, gyümölcsfajta megjelenésének történetéről.

A *Magyar gyümölcsnevek* című kötetben nagy hangsúlyt kap a gyümölcsfajtanevek névrendszer-tani vizsgálata. A szerző itt mutatja be részletesen módszerét, majd a nevek szerkezeti elemzésére illetve a keletkezéstörténeti elemzésére kerül sor. Mindkét elemzési mód tartogat a nyelvész-képzettséggel nem rendelkező olvasók számára is izgalmas, a felfedezés erejével bíró részleteket. Így például a néprajzkutatók számára kifejezetten tanulságosak a népi megnevezések, átvételek és a mesterséges szóalkotások megkülönböztetése. A zárófejezetben Pelczéder Katalin egy esettanulmány segítségével, az *érő* szó (például: árpával érő) névalkotó szerepének bemutatásával illusztrálja módszerét és annak lehetséges eredményeit, ami nagyban segíti a laikusok számára is a módszer megértését.

A fenti munkával szerves egységet alkotó *Gyümölcsnevek szótára* igazi csemege. Azok, akik kevésbé ismerik a gyümölcsfajták neveit, nagy rácsodálkozással fogják felfedezni a fajták és megnevezéseik változatos világát. Azok számára, akik jártasak ebben a világban, a gyümölcsök eredete, az elnevezések története, változatai szolgálhatnak újabb adalékokkal. Az itt közreadott adattár nemcsak izgalmas böngészésre alkalmas, és nem csak botanikusok, pomológusok, agrártörténészek számára szolgál adatokkal, hanem néprajzi kutatások során, a hagyományos paraszti életmód és kultúra vizsgálatában is haszonnal forgatható.

Juhász Antal: A szegedi nagytáj és szomszédai. Néprajzi tanulmányok és esszék. Nap Kiadó, Szeged, 2020. 206 p. Fekete-fehér és színes fotókkal, térképvázlatokkal, kottával.

Gráfik Imre

Szerencsés együttműködés eredménye az itt ismertetésre kerülő kötet, az immár közel három évtizedes múltra visszatekintő Nap Kiadó és dr. Juhász Antal, a Szegedi Tudományegyetem Néprajzi és Kulturális Antropológiai Tanszék nyugalmazott egyetemi tanára között. Mégpedig nem is az első, ugyanis – mint az a jelen kötet végén található ismertetőből kiderül – a Nap Kiadó 2018-ban jelentette meg Juhász Antal: *A dél-alföldi tanyavilág. Néprajzi tanulmányok*. című könyvét. Juhász Antal írásainak jó szakmai visszhangja, s vélhetően az alföldi régióban tapasztalható közérdeklődés is közrejátszhatott abban, hogy a kiadó újabb válogatást jelentetett meg a *Magyar esszék* című sorozatában Juhász Antaltól.

Ezzel a kiadói és szerzői együttműködéssel kapcsolatban, fölidézzük egy korábban már más szerző tanulmánygyűjteménye kapcsán – ugyancsak e folyóiratban – kifejtett véleményünket, miszerint: „... híve vagyok: egyrészt a hagyományos könyvnyomtatásnak, a papíralapú közzétételnek, másrészt a folyóiratokban és nehezen hozzáférhető különböző periodikákban, tanulmánykötetekben, konferencia kiadványokban megjelent tanulmányok összegyűjtött, önálló szerző kötetben való (újra) kiadásának. A szinte áttekinthetetlen formában és módon, helyen és kiadónál – egyébként örvendetesen – megsokasodó, ám ezáltal nehezen áttekinthető szakirodalomban való tájékozódást is jól szolgálják az ilyen típusú könyvek. Az ilyen kiadványok nemcsak az érdeklődő olvasók helyzetét könnyebbítik meg, hanem az ugyancsak visszaszorulóban lévő (szak) bibliográfiák összeállítóinak a munkáját is. Továbbá segítik a mind szerényebb költségvetéssel rendelkező köz- és főként szak-könyvtárak szerzeményezési munkáját is, ugyanis a sokféle folyóirat, s a legkülönbözőbb kiadású és vegyes tartalmú kötetek helyett tematikailag homogénebb szakkönyvekre koncentrálhatnak. Külön figyelmet érdemelnek e gyűjteményes kötetek, ha a kiadói szándék még azzal is kiegészül, illetve találkozik, hogy a kiadvánnyal egy jelentős szakmai sikereket fölmutató életpályát is dokumentálhat.”

E véleményemmel nem vagyok egyedül. Juhász Antal fõntebb említett elõzõ kötetével kapcsolatban Mõd László eképpen fogalmaz: „Az ilyen típusú kiadványok kapcsán az olvasóban gyakran megfogalmazódik a kérdés: van-e értelme a korábban már megjelent tanulmányok, cikkek, esszék újraközlésének? Az esetek többségében a szerzõ vagy a kiadó azzal az egyszerű magyarázattal szolgál, hogy az adott kiadványban szereplõ írások idõközben nehezen hozzáférhetõvé váltak az érdeklõdõk számára, ezért szükséges újbóli megjelentetésük. Bátran kijelenthetjük, hogy az ismertetendõ kötet esetében ez az indok csak részben állja meg a helyét, hiszen az újraközlõtt írások tematikai elrendezõdésüknek köszönhetõen egy sajátos ívet írnak le a tanyai településforma kialakulásától annak virágzásán keresztül a szõrványtelepek hanyatlásáig bezárólag.” (Mõd László: *Könyv a még mindig létezõ dél-alföldi tanyavilágról*. <http://szegedfolyoirat.sk-szeged.hu/2020/02/23/mod-laszlo-konyv-a-meg-mindig-letezo-del-alfoldi-tanyavilagrol/> Letõltve: 2020. október 4.)

Aligha kell tehát bizonygatnunk, hogy mind a szakmai, mind általánosabb érdeklõdést kielégítendõen, indokolt az összegyûjtõtt tanulmányok újra kiadása, és helye van a könyvkiadásban az ilyen típusú könyvek megjelentetésének.

A most ismertetésre kerülõ kötet voltaképp akár az elõzõ válogatás folytatásának is tekinthetõ. A tanulmánykötet két nagyobb tartalmi egységbe (*A szegedi nagytáj* 10, valamint *A szomszédos táj* 3), azaz összesen 13, különbözõ terjedelmû és korábban már közzölt írást tartalmaz, melyeknek forrását a könyv végén, a 204. oldalon pontosan meg is adja. Itt azt is megtudjuk, hogy bár a jelen kötet címe fölidézheti az olvasókban a szerzõnek 2004-ben, Szegeden a Bába Kiadó gondozásában megjelent *A szegedi táj vonzásában* címû könyvét, természetesen e válogatás más írásokat tartalmaz. Továbbá azt is, hogy a jelen válogatásban van, ami itt elsõ közlés (*Pünkõsdõlés az ásothalmi tanyákon*), új közlés átdolgozott szöveggel (*A Mindszent-algyõi uradalom népessége*), vagy éppen részben új közlés (Életutak a szegedi nemzetbõl), illetve új közlés a szerzõ által szerkesztett korábbi kötet néhány fejezete alapján (*Halas és a homokhátsági puszták, falvak népe*).

A jelen kötetben a legkorábbi tanulmány 1983-ból való, a legkésõbbi 2019-bõl. Kisebb újdonság, hogy két korábbi írás végén – vélhetõen az összeállításkor, azaz 2019-bõl származó – rövid záró kiegészítés olvasható. Így a *Napsugaras oromzatú házak* után a 25., és a *Tápé helye a szegedi tájban* után a 41–42. oldalon.

A könyvet a szerzõ Bálint Sándor emlékének szenteli, s elõszavában a következõképpen indokolja meg a kiadóval közös vállalkozását: „Mint egyetemi hallgató, majd pályakezdõ néprajzos muzeológus, nem gondoltam, hogy ... a szegedi népélet kevésbé ismert jelenségeinek föltárásában nekem is részem lesz. ... A termés betakarításának idejében járva szakfolyóiratokban, helyi kiadású tanulmánykötetekben, múzeumi évkönyvben megjelent, szegedi vonatkozású írásaimat szeretettel ajánlom a népi mûveltség, tárgyi és szellemi örökségünk iránt érdeklõdõ olvasóik figyelmébe” (5. oldal).

Megjegyezzük, hogy a szegedi születésû, és emberi, valamint szakmai vonatkozásban meghatározóan szegedi identitású, s az egyetemen Bálint Sándort hallgató és munkásságának örökségéként a szegedi nagytáj kulturális örökségét kutató Juhász Antal már fiatal kutatóként fölhívta magára figyelmet. Nem véletlenül az elsõk között kapta meg a Magyar Néprajzi Társaság fiatal kutatókat elismerõ díját. (A Jankó János díjat a Magyar Néprajzi Társaság fiatal – 35. életet be nem töltött – néprajzkutató tagjai kaphatják meg kiemelkedõ tudományos tevékenységük és muzeológiai teljesítményük elismeréséért.)

A 85. születésnapját 2020. augusztusban betöltött nyugalmazott tanszékvezetõ professzor pályája azóta kiteljesedett, és a magyar néprajztudomány legjobb hagyományaira épülõ munkássága példaadó a mai fiatal generáció számára. Juhász Antal munkásságában a történetírás és a néprajzi adatgyûjtés a

kezdetektől mindvégig kiegészítette egymást. A szerző Szeged központú életpályáját és tudományos munkásságának erényeit, az Alföld-kutatásban méltó pályatársa is hangsúlyozta: „Szegeden született. A szegedi táj nevelte. A „legszőgedibb szőgedi” tanította a néprajz alapjaira. Szegeden kezdte pályáját, és 65 évesen Szegeden oktatja az egyetemi ifjúságot. A magyar népismeret legjelesebb szegedi tudósainak méltó örököse. Földrajzi értelemben fő kutatási területe a „szőgedi nemzet” földje. ... Juhász Antal sikeres néprajzi pályájának egyik titka, hogy kiváló néprajzi gyűjtő. Ez így leírva semmitmondó kijelentésnek hat, de aki egyszer tanúja volt terepmunkájának, érti, miről van szó. A szegedi értelmiségi, a latintanárra olyan közvetlenséggel tud társalogni a lovát csutakoló ismeretlen fuvarossal, mintha ugyanabban a kocsmában kortyolná a sört esténként. Juhász Antal mindig akkurátus alaposítással fényképez. Méri a fényt. Beállítja az élességet. Nem feledkezik el a mélységélességről. Kiszámolja a blendéhez a zársebességet, a zársebességhez a blendet. Nagy műgonddal komponál, különös tekintettel a tanya előtti mezőre, a tanya fölötti égre és a kép ritmusát adó akácfa koronájára. Amikor mindent előkészített, megfontoltan exponál. Tanulmányait kizárólag jó minőségű fényképekkel illusztrálja. Vallja, hogy a fénykép nem öncélú helykitöltő kellék, hanem a szövegben leírtakkal azonos értékű néprajzi adatok hordozója. Juhász Antal a legtudományosabb szövegű tanulmányát is nagy nyelvi alaposítással, szép magyarsággal fogalmazza. Azon kevesek közé tartozik a magyar néprajzban, akiknek van stílusa.” (Bárth János: A Dél-alföld etnográfusa. A 65 éves Juhász Antal köszöntése. MFME_EPA01609_2001_neprajzi3_005-013.pdf Letöltve 2020. október 4.)

Később is, megítélésünk szerint a fiatal, néprajzkutatói, illetve muzeológusi pályára készülők számára különösen fontos tanulságként - Juhász Antalnak *A dél-alföldi tanyavilág*, ugyancsak a Nap Kiadónál megjelent kötetének – e lap hasábjain történt ismertetése során Bárth János, a szerző terepkutatói erényét hangsúlyozza: „A terepmunkán alapuló néprajzi tanyakutatás évtizedeken át, de különösen pályája első szakaszában jellemezte Juhász Antal tudományos tevékenységét. Ez annál is inkább feltűnő volt az 1960-as évek végén, mert az előtte járó tanyakutató nemzedék (Györffy István, Papp László, Szabó Kálmán) inkább a tanyák történeti vizsgálata terén jeleskedett” (*Ethnographia* 2019/4. 759.).

A jelen tanulmánykötet tartalomjegyzéke jelzi a tárgykörök, témák sokszínűségét. A már említettek kívül olvashatunk a jellegzetes *napsugaras oromzatú házakról*, az 1980-as évek elejéről a kétnapos, pünkösdi *szentkúti búcsúról*, a *homoki táj* különleges *szőlőneveiről*, hogy csak néhány példát említsünk.

A kötet egy nagyobb tanulmánya kapcsán kiemelten kell szólnunk arról, hogy Juhász Antal kezdeményezésére az 1980-as évek második felétől indult az a településnéprajzi kutatómunka, amely írott források és családtörténetek alapján tárta föl a Dél-Alföld török hódoltság utáni újratelepülését. A vizsgálatok olyan határon túli, délvidéki (elsősorban bánási) településekre is kiterjedtek, amelyek jórészt a szegedi vagy más dél-alföldi mezővárosok lakosságának „kirajzásával” létesültek. Ennek a kutatómunkának az eredménye a kötetben is szereplő *Szaján településnéprajza, népessége és társadalma* című tanulmány.

Fontos hangsúlyoznunk, hogy Juhász Antal munkáit nemcsak egy szűk szakmai közönségnek szánta, hanem mindazon érdeklődők számára is, akik nem rendelkeznek kiterjedt tudással, átfogó ismeretekkel „a szegedi nagytáj és szomszédai” életmód és életforma hagyományairól, jellegzetességeiről, sajátosságairól. Ezt a törekvést kitűnően szolgálja a szép kiállítású, keményborítós, igényes nyomdai kivitelezésű könyv.

Végezetül megemlítem, hogy pályakezdemésem óta (a szentendrei Szabadtéri Néprajzi Múzeum *Dél-Tiszántúl*, majd *Alföldi mezőváros* tájegységének terepkutatásai kapcsán, később sok más té-

ren együtt dolgozva) személyes szakmai és emberi kapcsolat révén végigkísérhettem Juhász Antal életútját, figyeltem pályafutására, teljesítményeire, publikációira. Olvasva írásait e legutóbbi tanulmánygyűjteményében fölidéződött bennem segítő kollegialitása, szakmai önzetlensége, barátságos egyénisége. Örömmel vettem kézbe dedikált kötetét („Gráfik Imrének, akivel több témakör kutatásában találkoztunk, régi barátsággal. Szeged, 2020. szeptember Juhász Antal”), s teljes szakmai meggyőződéssel ajánlom az *Ethnographia* olvasóinak figyelmébe.

Páll István: A bécsi szalagtlól a magyaros stílusig. Keménycserepek Szabolcs-Szatmár-Bereg megye közgyűjteményeiben. Rétközi Múzeum – Rétközi Múzeum Baráti Köre Egyesület, Kisvárd, 2020. 208 p.

Vida Gabriella

Az iparművészet története a keménycserép-edényeknek csak kis részét emelte be a látóterébe, főleg a finomkerámia-ipar korai, még a városi lakosság számára készült, fajansz formákat és díszítéseket utánzó, vagy pedig csak a magas művészi színvonalú termékeket. A technikátörténet és a gyártörténet kutatói az eltelt évtizedek során már felkutatták az üzemek, gyárak irataiból megismerhető tulajdonosi, termelési és üzemszervezési körülményeket, a gyárjegyeik sorát. Az ezeket bemutató könyvek illusztrációin – többnyire kronológikus sorrendben – a gyártott készítmények egy válogatott kollekciója szerepelt, ám ezek művelődéstörténeti, művészettörténeti, vagy funkcionális elemzése a legtöbb esetben fel sem merült. Ezek a munkák általában múzeumok periodikáiban jelentek meg, a kötetek nem egy esetben a fotók minőségének tekintetében erős kritikával illelhető, kis költségvetésű, helyi vagy múzeumi kiadású kismonográfiák. Üdítő kivétel ezek között Pálfi Józsefnek a hollóházi gyárról írt könyve adatközlését tekintve éppúgy, mint bőséges és kiváló minőségű tárgyképeit.

Ha lehet, még nehezebben talált utat a keménycserép a néprajzkutatókhoz, mindezidáig majdhogynem sehogy, miközben ez a kerámiatípus a néprajzi gyűjteményeknek mindenhol jelentős arányt teszi ki. Hagyatéki leltárak sora, korabeli leírások, és a külső fényképezés kezdete óta helyszíni felvételek sokasága bizonyítja, hogy a keménycserép tárgyak (elsősorban a falra akasztható tányérok) legkésőbb a 19. század utolsó évtizedeiben mindenhol, az ország egymástól legmesszebb eső tájain is tömegesen jelen voltak a vidéki házakban. Mégis polgárjogot ahhoz, hogy beveggyék őket a lakáskultúra más elemeihez hasonlóan a vizsgálatokba, mindmáig sem kaptak. Amikor a millenniumi falu házainak berendezési tárgyait gyűjtötték, kifejezetten nagy harc folyt ellenük, és még így is a kiállításra került kerámiák mintegy fele volt keménycserép tányér. E tényről még 1977-ben is sajnálkozó említést tett maga Kresz Mária is, aki valóban nem sok keménycserép tárggyal gyarapította a Néprajzi Múzeum Kerámiagyűjteményét. Pedig akár tetszik, akár nem, a vidéki, főleg a paraszti népeesség lakáskultúrájának lassan 150 éve meghatározó elemei a keménycserép edények.

Az utóbbi időben Pálfi Józsefnek a hollóházi gyárról és termékeiről írt könyve, Bihari Horváth Lászlónak a konyári Pallás gyűjtemény keménycserepeit bemutató katalógusa, valamint Páll István e tárgyú publikációi mellett két nagyobb katalógus folyamatban lévő készítéséről is tudni lehet. Utóbbiakat megelőzve vehettük kézbe az első nagyszabású, igényes keménycserép katalógust Páll Istvántól. A könyv a Szabolcs-Szatmár-Bereg megyei múzeumokban őrzött keménycserép tárgyakat mutatja be.

Páll István népi építészettel és lakáskultúra kutatásával is foglalkozó néprajzos, ennek megfelelően kevesebb teret kapnak a könyvben a keménycserépnek, mint kerámiatípusnak gyártástechnológiai, kémiai, díszítéstechnikai aspektusai. Azokról a gyárakról, melyeknek a termékei szere-

pelnek a kötetben, korrekt összefoglalást ad a gyárjegyek közlésével együtt, ami a mindennapi muzeológusi munkát nagyon megkönnyíti, és aminek minden gyűjteményt rendszerező ember nagyon fog örülni. A hangsúly nem a gyár történetére, hanem a termékekre került. Ugyanakkor kifejezetten a keménycserépnek a technológiai, díszítéstechnikai jellemzőiről szívesen olvastam volna akár kicsit bővebben is.

Páll István néprajzos volta nemcsak a gyűjteményes bemutatásban nyilvánul meg, hanem a keménycserép kereskedelmére, forgalmazására fordított figyelmében is. A gyári, manufakturális termékek ugyanis a kézművesek készítményeivel ellentétben nem regionális jellegűek és nem maga a készítő árusította őket, hanem országosan terjesztették. A kor kereskedelmi struktúrájának majdnem mindegyik szintjén – házaló vagy fuvaros mozgó árusok révén, bolthálózatokon, mintakönyveken, lerakatokon keresztül – jövedelmező árúnak számítottak.

A gyűjteményes adatfeldolgozás következménye, hogy a bemutatott kollekción tükrözi a régió kisvárosi és falusi lakossága körében a 19. század harmadik harmadától a 20. század első harmadáig használatos, divatos, Szabolcs-Szatmárba eljutó keménycserép típusait. Ebből a szempontból külön nyereség, hogy nem egy országos múzeumnak jelentős részben műkereskedelemből származó együttesét dolgozta fel Páll István, hanem többségében terepről gyarapodó helytörténeti közgyűjteményeket. Plasztikusan rajzolódik ki a tárgyak révén, hogy a régió politikatörténete hogyan vetül le a hétköznapi használati tárgyak szintjén: a határok változásai révén az első világháború után egycsapásra megszűnt a területen a wilhelmsburgi és altrohlaui gyár piacot uraló szerepe, és helyüket a még működő észak-magyarországi gyárak mellett az 1924-ben alapított kispesti üzem és a cseh znojmoi (Znaim) gyár termékei vették át.

A bemutatás, a Keménycseréptár csoportjainak kijelölése nem azonos elvek, hanem az anyag nyújtotta praktikus osztályozás mentén történt. Többnyire az elsődleges tipologizálás halmazai. Ezek közt kiemelt helyet kaptak a keménycserép ritkábban emlegetett altípusai is: a plasztikus díszítésűek, a porcelánt utánzó képes levonótechnikával díszítettek, vagy a vöröscserepeknek hívott barna, illetve okkersárga színű, karcolt díszű keménycserép fajták. A vöröscserép fejezetnek külön örülök. Ez a keménycserép típus legtöbbször említést se kap. Félő, hogy a gyűjtésekből is kimaradnak a szerényebb külleműk miatt, és így még hozzávetőleges képünk se lehet ennek a keménycserép fajtának a háztartásokban volt egykori jelenlétéről. Még a kutatóknak is barátkozniuk kell a felismeréssel: a keménycserépnek is volt hétköznapi használatra szánt, ha úgy tetszik, használati változata.

A Keménycseréptár többi csoportja morfológiai felosztást követ: tálak többféle fajtája, kancsók, bögrék, tányérok, stb. A formai csoportosítást több helyen megbontják az időrendnek alávetett stilisztikai, illetve a nagy mennyiség miatt praktikus készítőhely szerinti tagolás egységei. A morfológiai típusokon belül is a kronológia a rendezőelv.

Külön fejezetet kaptak azok az edények, melyek nem a forma, hanem a díszítésük szerint kerültek kiemelésre. Jól körülhatárolható csoportot alkotnak közöttük a birodalmi propaganda felületeként használt, uralkodók arcképeivel, őket éltető felirattal díszített bögrék és tányérok, a formában és díszítésben a többi terméktől egyáltalán nem különböző, csupán feliratban („Emlék”) jelzett emléktárgyak, valamint cégek reklámszövegeit magukon viselő darabok. Utóbbiaknak van egy alcsoportjuk: krémek tégelyei, mustártartók, vajasbödönök, melyeket hamar kiszorítottak a használatból az üvegből készült variánsaik. A kötetben a gyűjteményes bemutatás révén azok a tárgyformák is helyet kaptak, melyek csupán esztétikai elvű szerkesztés esetén kimaradnának szerényebb díszük miatt. A bemutatott anyagot még így is a tányérok uralják, lévén messze ez a leggyakoribb forma a vidéki lakosság házáinak egyébként szegényes, szinte csak bögréket és tányérok felhalmozó keménycserép típusai közt.

A tárgyak leírásai közt sok apró adatot, megjegyzést olvashatunk, amelyeket a gyűjtés során mint alapos megfigyelő szerzett Páll István, és melyekért a tárgyaikat meghatározni kívánó gyűjtők és muzeológusok nagyon hálásak lehetnek neki.

Kerámia katalógust szerencsére már nem lehet csak nagy számú és kiváló fotóval kiadni. Nem az első, de az első közötti e téren ez a grafikailag is igényes kötet. Jó lenne talán, ha a könyv igen tetszetős külső borítóján is ott lenne az alcím, hogy a kerámiatörténetben kevésbé járatos laikus olvasó is azonnal tudja, mit találhat ebben a bőséges tárgybemutatóval, nivós küllemben elkészített könyvben, ami a korrekt szakmai tartalom mellett kitűnő ajándék is lehet bárki számára. Jó lapozni és elmerülni a keménycerép tárgyak hihetetlen variációjában.

Hála József: A néphagyomány vonzásában. Mozaikkockák a magyar néprajztudomány múltjából és jelenéből. Series Historica Ethnographiae 17. Néprajzi Múzeum, Budapest, 2020. (szerk. Granasztói Péter) 329 p.

Kemecsi Lajos

A kötet Hála József negyedszáz írását gyűjti egybe és egészíti ki rendkívül gazdag filológiai apparátussal. A szerző sokoldalú érdeklődésének és munkásságának hangsúlyos része a magyar etnográfia és folklorisztika, a néprajzi muzeológia kutatástörténetének hiteles bemutatása. Az ilyen célú munkálkodása több kötetet eredményezett már: *Hogyan gyűjtöttek elődeink? Néhány fejezet a magyar néprajztudomány történetéből* (2003), *Régi írások és képek Kalotaszegről* (2006), *Tudósok, kutatók, gyűjtők. Néhány fejezet a magyar néprajztudomány és muzeológia történetéből* (2014). Hála Józsefnek a jelen kötetben összegyűjtött írásai elsősorban szintén a néprajztudomány- és kutatástörténetébe tartoznak. Eredeti közlésük esetenként nehezen elérhető szaklapokban, alkalmi kötetekben történt, ennek megfelelően az olvasók, kutatók dolgát érdemben megkönnyíti mostani gyűjteményes újra közlésük. Más, elsősorban forrásértékű anyagok első közlésként látnak napvilágot ebben a könyvben. A hosszabb-rövidebb írások főszereplői a magyar néprajztudomány, népkutatás területén működő elismert és máig idézett tudósok, kutatók. A hangsúlyosan a 20. század második felében működött Gunda Béla, Keszi Kovács László, Ortutay Gyula mellett a szerző által fejezetcímként is használatos megnevezéssel *nagy elődöknek és jeles kortársaknak* nevezett Szeder Fábián, Résző Ensel Sándor, Herrmann Antal, Herman Ottó, Jankó János, Borbély Sándor, Benda Kálmán szereplői a változatos stílusú és jellegű írásoknak.

A kötetben megjelent művek közel egy évszázad magyar néprajzi, népismereti kutatásainak történetéhez szolgálnak olykor alapvető, máskor hézagpótló, kiegészítő esetleg értelmező információkkal. Ez az időszak a hazai szaktudomány intézményesülésének, paradigma váltásainak és útkeresésének az időszakait is magába foglalja. Az első fejezet nyitó tanulmánya ezen korszak tömör tudománytörténeti összefoglalójaként is értékelhető. Forrásértékű dokumentumok olvashatók a kötetben a *Magyarország Néprajzának* kortársi reflexióiról, éppúgy mint az Ortutay Gyula naplóival kapcsolatos megjelent reakciók közlésében. A forrásértékű tanulmányok a személyek, szereplők működése által formálódó diszciplína túlzás nélkül izgalmas és tanulságos történetét világítják meg az olvasók számára. A néprajztudomány módszertanának, a terepmunka jelentőségének, a történeti néprajzi irányt erősítő szaktudósi teljesítményeknek a bemutatását célzó írások, a Hála Józseftől megszkott mintaszerű filológiai apparátussal felvértezve jelennek meg. Módszertani szempontból különösen tanulságos a kalotaszegi lakodalommal kapcsolatos 19. századi szokásleírások „plagizálását”, utánköléseit vizsgáló esettanulmány.

A 19–20. századi néprajzi és népismereti leírások, ismertetések szerzői, a folklór alkotások rögzítői között a helyben lakó papok, jegyzők, hivatalnokok mellett egyre növekvő számban jelentek meg a szakképzett kutatók, a néprajzi gyűjtők. A kutatási céllal utazók között kitüntetett hely illeti meg a kötetben több írásban is megidézett Herman Ottót. A szerző írásaiban megidézett elődök mindegyike otthonosan mozgott az általa választott terepen, értett a nép nyelvén, fölsírmerte a kiváló adatközlőket. A kutató iránti bizalom, a teljes ember elfogadása elengedhetetlen ahhoz, hogy a néprajzi gyűjtő sikeresen működhessen. Ezzel összefüggésben különösen tanulságos a kötetben szereplő dokumentumokat is közlő írás, mely szerint a Kalotaszegen nyaraló Herrmann Antal néprajztudós és Eötvös Albert cigányprímás esete szemléletes példája annak, amikor a gyűjtő és az adatközlő kapcsolata túlléphet a hivatalos formán és kölcsönös tiszteleten és segítségen alapuló, tartós viszonyra alakul át.

Hála József az általánosan ismert „klasszikusok” mellett kitüntetett figyelemmel fordul az ő megnevezésével a „magyar néprajz közkatonái” felé. A szaktudomány megalapozásában érdemeket szerzett klasszikusokról az adattévesztések, a pontatlanságok és a szándékos hamisítások, vagy véletlen tévesztések tudós generációról generációra öröklődnek számos esetben. A Hála József által vállalt feladat – az eredeti források felkutatása és alapos tanulmányozása – segíthet ezeknek a makacsul rögzült hibáknak a kijavításában. A szerző minden elérhető forrást igyekezett felkutatni, s nem elégedett meg a könyvészeti kutatások adta válaszokkal, több esetben levéltárak, magánarchívumok, levelezések mélyéről kereste elő az igazságot. Hála Józsefnek a kötetben megjelenő írásai arra is figyelmeztetik az olvasót, hogy a vezető személyiségek mellett a gyakorlati kutató aprómunkát, a kutatás- és intézményszervezés számos esetben kudarcos vállalását folytató „közkatona” szerepét is messzemenően indokolt megismerni és elismerni. Az önzetlen amatőr (azaz hivatásos etnográfusként – folkloristaként soha nem működő) szereplők tevékenységének ismerete nélkül hamis lenne a magyar néprajz tudománytörténetéről alkotott kép. Nem véletlen, hogy a Magyar Néprajzi Társaság egyik legnagyobb szakmai elismerésének, a Györffy István díjnak az átvételekor az ünnepélyes közgyűlésen éppen ezeknek az amatőr kutatóknak állított emléket a kötetben is olvasható előadásával. Nagy tanulsága Hála írásainak, hogy a szaktudományi specializációk előtt sokkal elevebb volt a bölcséleti és a természettudományok közül is többel a kapcsolata a néprajznak. Kíváncsivá teszik az olvasót azok az írások, melyekből kirajzolódik milyen mértékben gazdagodott az etnográfia és a folklorisztika szemlélete és módszertana a mára már eltávolodni látszó más diszciplínák művelőinek köszönhetően.

Hála József ezen kötetében megjelenő írásaiban is példamutató alaposággal tárta fel a magyar néprajz és népismeret történetének kevésbé ismert részleteit, járt utána archívumok, könyvtárak mélyén rejtőzködő forrásoknak, s jutott el kiválóan dokumentált eredményekig. Olyan lappangó forrásokat és közlésre kész tanulmányokat köszönhetünk fáradhatatlan kutatásainak, mint a salgótarjáni barnaszén bányászat néprajzáról Noszky Jenő által 1931-ben írt munka, melynek értékeire jelen kötetben is fölhívja a figyelmet. A Néprajzi Múzeum archívumi gyűjteményeiben őrzött kimeríthetetlen gazdagságú források értékeire Gunda Béla és Keszi Kovács László két Börzsöny vidékével kapcsolatos kéziratának elemzésével hívja föl a figyelmet a szerző. Ezt annál inkább fontosnak tartotta, mert a kéziratoknak tartalmi értékük mellett tudománytörténeti jelentőségük is van. Ugyanis ezzel az 1. és 2. leltári számú kézirattal indult a magyar néprajztudomány központi archívuma, az 1938-ban létrehozott és ma, a jelenben, már a 33.711. leltári számnál tartó, mintegy 5.000 dobozban tárolt 380 folyóméternyi kéziratot (valamint 184 folyóméternyi hagyatékot) tartalmazó Ethnológiai Adattár. Keszi Kovács László munkájának tudománytörténeti értékét növeli, hogy az mintául szolgált az adattárban őrzendő adatok leírásához is. S a Gunda által jegyzett dokumentumok sajátos jellemzői

is rendkívül tanulságosak a mai olvasó számára is. A végre méltó saját épületeibe költöző Néprajzi Múzeum gyűjteményeinek jelentőségét kiválóan érzékelteti a Hála által kiválasztott kéziratokra vonatkozó ismeretek megjelentetése.

A hazai és a határainkon túli magyar néprajzkutatók kapcsolatfelvételének és közös munkálkodásának tudománytörténetében mérföldkönek számít a Magyar Néprajzi Társaság által a budapesti Vajdahunyadvárban 1991. május 18–19-én megrendezett *Magyar Néprajzkutatók Tanácskozása*. Ezen jugoszláviai, ukrainai, romániai, szlovákiai, valamint magyarországi hivatásos és amatőr etnográfusok és folkloristák találkoztak, ismerkedtek egymással, és megvitatták az együttműködés lehetséges formáit, valamint meghatározták a jövő tervezett közös feladatait. A tanácskozásról emlékeztető és részletes jegyzőkönyv készült. Ezek a magyar néprajzkutatás egy új korszakának fontos dokumentumai, amelyeket tudománytörténeti jelentőségük miatt messzemenően indokolt közreadni.

Az ilyen és ehhez hasonló tudománytörténeti értékek feltárásában különös tehetséget mutat föl Hála József. S valódi filológusi elhivatottsággal javít ki esetenként több évtizede öröklődő adatokat korrigálva, akár a *Magyar Néprajzi Lexikonban* is tévesen szereplő születési dátumát Szeder Fábiának, vagy Résző Ensel Sándor klasszikus népszokásgyűjteményének számos hivatkozásban tévesen megadott címét, kiadási helyét s legtöbbször hibásan a megjelenés évét is. Írásait olvasva valódi nyomozómunkához hasonló izgalmas és esetenként megmagyarázhatatlan jelenségekre bukkan – meglepve a komoly s előfeltevésként ennek megfelelően száraz kutatás- és tudománytörténetet váró olvasóit.

Marton Szabolcs: Kocsmatörténet. Design Kiadó, Szeged, 2018. 244 p.

Pisztora Zsófia

Az alkohol, fogyasztásának helyszínei és módjai az irodalomtudománytól a pszichológián és nyelvészetten át a társadalomtudományokig felbukkanó kutatási téma, számos interdiszciplináris megközelítést kínálva. Marton Szabolcs elsősorban történeti érdeklődéssel és módszerrel közelített a kérdéshez.

A szerző 2007-ben szerzett Phd fokozatot a Szegedi Tudományegyetemen Magyar mediavisztika képzésén, ahol disszertációját *A magyar középkori szeszitalok története (kumis, sör, pálinka)* címmel írta. Kutatásainak homlokkerében áll az alkohol kultúrtörténeti vonatkozásainak vizsgálata, mely témában nem csak tudományos, de számos ismeretterjesztő cikket is írt a *Drink and Cocktail* magazin újságírójaként, valamint előadásokat tartott. 2018-ban a Design Kiadó gondozásában megjelent *Kocsmatörténet* című könyvét kiadói felkérésre állította össze, szintén ismeretterjesztő szándékkal, a szélesebb olvasóközönséget megcélözva. Ugyanitt 2014-ben *Mindennapi italunk* címmel jelent meg egy korábbi munkája.

A *Kocsmatörténet* című kötet felépítését tekintve az ókortól induló időbeli kronológiát követő nagyobb fejezetekből és az ezeket felosztó egy-egy bevezető, leginkább érdekességeket fókuszába állító alfejezetekből áll. A legkorábbi, kocsmára vonatkozó adatot az ókori Mezopotámia *Kis* nevű városához köti, mely III. dinasztijának első uralkodójává a korábban söráruházzal foglalkozó *Ku-bau/Ku-Baba* vált. A szerző közösségi szintérenként tekint a kocsmára és feltételezi, hogy már Kr.e. 2450 tájékán is „az emberek ugyanazért jártak oda, mint minden írástudatlan társadalomban – információt cserélni” (8). A klasszikus történeti korokon végig haladva, egészen a jelen korig gyűjti össze a témára vonatkozó, (jelöletlen) forrásokból nyert információkat. Mivel – feltehetőleg szándékosan – nem használ konkrét munkadefiníciót arra vonatkozólag, hogy mit ért jelen munkában kocsmá alatt, a vendéglátóhelyek szélesebb spektrumát is érinti.

Könyvének általa leghangsúlyosabbnak tartott tézise, hogy a kocsmák fontos szerepet játszottak a történelemben, mivel ezekben a közösségi terekben politikai befolyással bíró mozgalmak és szövetségek alakultak ki. Külön bemutatja egy-egy híres történelmi személyiség vagy csoport törzshegyét, de felhívja a figyelmet arra is, hogyan próbálta ezeket a „veszélyes” helyeket ellenőrzése alatt tartani a mindenkori hatalom.

A szerző által írt előszóban olvashatjuk, hogy fontosnak tartotta kitérni a szesztilalomra, valamint a nők szerepére és megítélésére a témával kapcsolatban. Ezeket a több alfejezetben is felbukkanó utalásokat szépen összefoglalta volna egy tágabb, történelmi és társadalmi kontextusban való értelmezés, amely rávilágít arra, hogyan függ össze és változik az idők folyamán az ittaság, az erkölcsiség és a hatalomhoz való hozzáférés nemekre vonatkozó kettős mércéje, valamint ez hogyan jelenik meg a kocsmának, mint közösségi térnek a használatában.

Például az amerikai szesztilalom kapcsán megvilágítható, hogy az ivásra vonatkozó társadalmi normák ütközése valójában faji, etnikai és nemi vonatkozású politikai csatározás volt. Ha csak ez utóbbit állítjuk fókuszba, akkor is említésre méltó, hogy a szesztilalom idején pro és kontra szerepet vállaló nők mindkét táborra befolyásra tett szert. Míg az egyik fronton az erkölcs nevében fellépő és a prohibíció mellett kiálló, a szerző által is felvázolt nőegyletek harcoltak, a másik oldalon megtalálhatóak az idejét múlt, képmutató erkölcsiség és a nemeket érintő kettős mérce ellen lázadó csoportja. Tulajdonképpen a tilalom hozzájárult a viktoriánus értékektől elszakadó „modern nők”, a flapperek csoportjának kialakulásához, akik épp a „speakeasy”-kben, zugkocsmákban mulattak együtt a férfiakkal és akiknek egyik ikonikus alakjává vált a színésznőként induló Texas Guinan, aki a korabeli New York leghíresebb klubvezetőjévé vált, jelentős befolyásra szert téve.

A vizuális megjelenés tekintetében az ismeretterjesztő, szórakoztató céllal kiadott kötet fekvő formátumban, fekete-fehérben, Korom Fatime Hella illusztrációival kiegészítve került nyomtatásra. Szerencsés lett volna, ha a kiadó a tartalom szerkesztése során színesíti azt a szerző által tárgyalt témák kapcsán egy-egy hivatkozott fotóval, mivel a kifejezetten érdeklődés felkeltő céllal megfogalmazott fejezetcímek és szöveg felkelti az olvasói kíváncsiságot ezekre is.

A kötet rendkívül sok információt tartalmaz az alkoholfogyasztás és a vendéglátóhelyek adataival kapcsolatban, melyek alapos kutatómunkára és gazdag forrásismeretre engednek következtetni. Éppen ezért sajnálatos, hogy a kiadó nem tüntette fel a szövegben a szerző általi hivatkozásokat és felhasznált irodalomjegyzéket. Ezek hiányában ismeretterjesztő kiadvány marad, pedig minden bizonnyal érdeklődéssel fogadná a tudományos igénnyel feldolgozott, akárcsak egy-egy résztémát kibontó tanulmányokat a szakmai közönség is.

Rózsáné Bóna Bernadett: Édes múlt – édes jelen. „Sweet memories”. Mándok Község Műemlékeinek Megmentéséért Egyesület, Mándok, 2019. 163 p.

Viga Gyula

A kötet egy magyar–szlovák közös Interreg program keretében 9 hazai település – *Mándok, Kisvárd, Nyíregyháza, Miskolc, Eger, Salgótarján, Balassagyarmat, Szentendre és Esztergom* – cukrászatának történetét írta meg, amihez két ma (is) működő csokoládékészítő központ, *Szerencs* és *Maklár* mai édesiparának rövid bemutatása csatlakozik. A vizsgált települések cukrászatának és kézműves édességiparának történelmi bemutatása mellett, fontosak a kötet társadalomtörténelmi tanulságai is. Megtudjuk például, hogy Eger nevezetes fagyfalatozója, az államosításig működő, de nevét később is őrző *Sárvári cukrászda* kivételével sehol nem mutatható ki kontinuitás a 19. század második és a

20. század első fele kisebb-nagyobb körben elhíresült cukrászdái és mai utódaik között. A régi cukrászatokat egykor ügyes vállalkozók üzleti szándékkal hozták létre, tevékenységük meghajtója pedig a polgárosodás, a lassú modernizáció révén megszülető igény, nem kis mértékben a cukor terjedésével formálódó divat, az élvezeti cikkek növekvő jelentősége volt. Mai utódaik célja hasonlóan az üzleti boldogulás, eszköze jellemzően éppen a hagyományos kisüzemi cukrászipar újra élesztése.

A vizsgált helységek jelentősen eltérő cukrászati múltja főként a települések helyéből és helyzetéből, gazdasági jellegéből és társadalmi szerkezetéből fakad. Kisvárdán a 20. század első felében már több cukrászmester és cukrászda emléke lelhető fel, és az első (ismert) kisvárdai cukrász, az 1906-tól ott tevékenykedő, majd Nyíregyházára települt *Sipos Géza* az egész hazai cukrászipar fejlődésében meghatározó szerepet játszó *Kugler Henrik*nél (1830–1905) tanult. A mesterek tudását a tanítványok természetes módon vitték tovább a süteményekben, édességekben, ami magyarázatot ad arra, hogy miként jelenhettek meg olyan gyorsan a cukrászipar nemzetközileg is új eredményei a vidéki kisvárosokban. Nyíregyházán 1841 és 1948 között 36 cukrászt azonosított Bóna Bernadett a források alapján, köztük a majd félszázadon át tevékenykedő svájci *Tester* és *Gredig* fivéreket. Miskolcon az ugyancsak svájci *Johann Jost* cukrászmester 1828-ban létrehozza a kávéházzal egybekapcsolt „czukorsüteményes” boltját, munkáját a 19. század második felében ugyancsak svájci, német és olasz származású cukrászok folytatják. De német és olasz nevek fémjelzik 1835-től Eger cukrászatát is a 19. század folyamán. Az említettek persze többnyire városi polgárrá váltak a különböző hazai helységekben, származásuk és vándorlásuk számunkra a mesterség kapcsolati hálójá, a készítmények terjedésének történeti folyamata okán lényeges.

A szerző vissza-visszatérően foglalkozik a hagyományos (paraszti) táplálkozáskultúra és a cukrászipar készítményei közötti kapcsolat problematikájával, de igazából nem jut sok konkrét eredményre. Talán eredményesebb lehetett volna ezen a területen a vizsgálata, ha a számba vett ünnepek mellett/helyett a lakodalmi tortákra, süteményekre fókuszál, ahol az érintkezés bizonyára a legkézenfekvőbb volt. A cukor rohamos terjedése valamint a megjelenő szakácskönyvek és más nyomtatott receptúrák mellett sem elhanyagolható, hogy a paraszti lakodalmakban 1880-tól jelennek meg a különféle torták, igaz, például az ország keleti és északi térségében leginkább csak a második világháború után. A torta elnevezés persze sokféle süteményre vonatkozott, beleértve a különféle kelt lakodalmi kalácsokat is. Kétségtelen azonban, hogy a vidéki cukrászok mintaadók voltak az ünnepi sütemények készítésében. Fontos művelődéstörténeti adata a kötetnek, hogy 1884-ben Buday Károly egri cukrászdája feldíszített karácsonyfát kínál a vásárlóinak. Találunk utalást arra is, hogy a cukrászdáknak szerepük volt a házilag készített szaloncukor megjelenésében és elterjesztésében is.

A cukrászdák a (kis)városiasodás nyomjelzőjeként és serkentőjeként jelentek meg a bemutatott településeken (is), velük a kis közösségek találkozásainak, a szabadidő eltöltésének új formája terjedt el. Az utókor és a kutatás szempontjából szerencsés egybeesés, hogy párhuzamos volt ezzel a folyamattal a helyi sajtó újfajta nyilvánosságának megjelenése, ami a cukrászok és a cukrászdák kutatásának fontos forrása. A cukrászok rendre éltek a sajtó adta lehetőségekkel és különféle hirdetésekben igyekeztek népszerűsíteni tevékenységüket. Gyakran ezekből követhető az új műhelyek megnyitásának és működésének időrendje, és a cukrász közösségével működő kapcsolatának számos vonása is. Például a cukrászok – más kisvárosi mesterekhez hasonlóan – gyakran keretes hirdetésekben kívántak kellemes ünnepeket a vendégeiknek, leginkább olyan alkalmakkor (Mikulás nap, karácsony, húsvét), amelyek az édességek fogyasztásának is csúcspontjai. A kötet gazdag dokumentációs anyaga azt is igazolja, hogy a találkozás és informálódás közkeletű formái mellett (kártya, újságok) a két háború között számos cukrászda különféle művészeti programokkal, irodalmi és zenés estékkel,

jótekonysági műsorokkal is igyekezett megtartani a vendégeit, s nem ritkán a település kulturális életének egyik központjává vált. Nyíregyházán például Lengyel Nándor cukrász az 1920-as években már különféle zenés programokra – szalonzene- és táncestélyekre, nótaestre, de zongora programokra is – invitálta az érdeklődőket. Színészek léptek fel alkalmanként egri cukrászdákban is, de volt, ahol a cukrászda a sporthoz kapcsolódó klubélet, akár a sportfogadás központjaként is jelentős találkozóhely volt. Olykor a cukrászdák újsághirdetése is említik a „fővárosból” átvett, a kínálatot gazdagító újításokat (például a kávé elkészítése a vendég asztalánál az újfajta presszógéppel). Az innováció, a változó feltételekhez való alkalmazkodás a cukrász vállalkozók számára is a fentmaradás záloga volt. Közismert, hogy egyes cukrászdák a települések találkozási és igazodási pontjai voltak, s helyenként maradtak a vidéki településeken is. Például a miskolciak legidősebb generációjával lassan feledésbe merül a *Rori* (Roráriusz cukrászda) emléke, de a mai idősebbek még ismerik és használják a régi cukrászcsalád neve után a *Megay-sarok* elnevezést az egykori üzletük helyén.

Rendkívül gazdag a kötet adatbázisa mind az egykori cukrászok, mind az édes készítményeik vonatkozásában. Az utóbbiak beazonosítása persze aligha lehetséges, mivel az édességek megjelenésének csupán egy része közismert márkanév, de még azok zöme is változataiban létezik. Az államosítás derékba törte ennek az iparnak a fejlődését, lebontva egy időre a polgári létforma sajátos intézménytípusát. Természetesen nyíltak újfajta cukrászdák, fagyfaltozók, de a közösségi találkozás ezen alkalmi fellazultak.

Előfizetés

Magyarországon és külföldön előfizetésben terjeszti a Magyar Posta Zrt. Hírlap Üzletága (1088 Budapest, Orczy tér 1.). Előfizethető valamennyi postán, interneten (hirlapelofizetes@posta.hu) vagy faxon (+36-1-303-3440). Az éves előfizetés díja: 3500 forint. További információ: +36- 80/444-444. Az egyes lapszámok és a korábbi példányok – a Társaság egyéb kiadványaival együtt – megvásárolhatók vagy megrendelhetők a Magyar Néprajzi Társaság Titkárságán (1055 Budapest, Kossuth tér 12.) személyesen vagy interneten (neprajzitorsasag@gmail.com). További információk telefonon: +36-1-269-1272. A folyóirat korábbi évfolyamainak elektronikus változata olvasható a világhálón: <http://www2.arcanum.hu/ethnographia>.

Ethnographia is a peer-reviewed academic journal of the Hungarian Ethnographical Society since 1890. Manuscripts and editorial correspondence should be addressed to the editor-in-chief (vigagyula@gmail.com). All contents of *Ethnographia* published between 1890 and 2008 are available in a digitized fulltext format with search options on the internet (<http://www2.arcanum.hu/ethnographia>). *Ethnographia* is distributed by the Hungarian Post Inc. (Magyar Posta Zrt. Hírlap Üzletága; 1088 Budapest, Orczy square 1.). It can be subscribed at post offices, in e-mail (hirlapelofizetes@posta.hu) and by fax (+36–1–303–3440). Subscription fee for one year is 3500 HUF (including four numbers a year). Further information about subscription: +36–80–444–444. Current and previous copies of *Ethnographia* as well as other relevant publications can be purchased or ordered at the Secretariat of the Hungarian Ethnographical Society (1055 Budapest, Kossuth square 12, neprajzitorsasag@gmail.com). Further information about *Ethnographia* and other ethnographic and folklore publications: +36–1–269–1272.

Ethnographia

Journal of the Hungarian Ethnographic Society

Vol. 132.

2021

No. 2.

Advisory Board:

ILDIKÓ LEHTINEN (Finland), JÓZSEF LISZKA (Slovakia), DZENI MADZHAROV (Bulgaria), VILMOS KESZEG (Romania), ISTVÁN SILLING (Serbia), GABRIELLA SCHUBERT (Germany), MÁTYÁS SZABÓ (Sweden)

Editorial Board:

ELEK BARTHA, ÁGNES FÜLEMILE, LAJOS KEMECSI, LÁSZLÓ KÓSA, IMOLA KÜLLŐS, TAMÁS MOHAY, ATTILA PALÁDI-KOVÁCS, FERENC POZSONY, ZSUZSA SZARVAS, GÁBOR VARGYAS

Editor:

GYULA VIGA

Editorial Office Address: Institute of Ethnology, Research Centre for the Humanities,
Eötvös Loránd Research Network, H-1097 Budapest IX.
Tóth Kálmán u. 4. Telephone: +36 1 224-6782
e-mail: vigagyula@gmail.com

TABLE OF CONTENTS

Articles

<i>ZSIGMOND CSOMA</i> : Horticultural and regional cabbage varieties in the Carpathian basin	183
<i>IMRE GRÁFIK</i> : Data to the traditional way of boat-towing	225
<i>LÁSZLÓ MÓD</i> : Fish-garths in the Tisza-Maros confluence area	247
<i>LÁSZLÓ FERENC NOVÁK</i> : A Hungarian alcohol: brandy and pálinka in historical-ethnographic sources	266
<i>GYŐZŐ ZSIGMOND</i> : Hungarian Ethnomycology in Udvarhelyszék	288
<i>BARNABÁS KÉSZ</i> : Barrel-making in Salánk: Materials, tools, technologies and products	319

Institutions and exhibitions

<i>LAJOS KEMECSI</i> : En route: A report on the current situation of the relocation of the Museum of Ethnography in Budapest	345
---	-----

Book Reviews

373